COZINHEIRO NACIONAL

LIVRARIA GARNIER
RIO DE JANEIRO

COZINHEIRO NACIONAL

OU

COLLECÇÃO DAS MELHORES RECEITAS

DAS COZINHAS BRASILEIRA E EUROPÉAS

COZINHEIRO

NACIONAL

OU

COLLECÇÃO DAS MELHORES RECEITAS DAS COZINHAS

BRASILEIRA E EUROPÊAS

PARA A PREPARAÇÃO DE SOPAS, MOLHOS, CARNES, CAÇA, PEIXES, CRUSTACEOS, OVOS, LEITE, LEGUMES, PODINS, PASTEIS, DOCES DE MASSA E CONSERVAS PARA SOBREMESA;

Acompanhado

DAS REGRAS DE SERVIR Á MESA E DE TRINCHAR.

ORNADO COM NUMEROSAS ESTAMPAS FINAS

LIVR[illegible]RIA [illegible]RNIER

109, RUA DO OUVIDOR, 109
RIO DE JANEIRO

DES SAINTS-PÈRES, 6
PARIS

PROLOGO

« Cozinheiro Nacional » tal é o titulo que escolhêmos para esta nossa obra ; e quão grandes são as obrigações que elle nos impõe!

Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pullulão nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o cunho nacional, pela linguagem em que escrevemos; nem tão pouco capeando a nossa obra com um rotulo falso, iremos traduzir litteralmente livros que se encontrão em todos os paizes, tomando a estranha vereda de um plagiato vil que venha cortar pela raiz a importancia que ligamos ao nosso trabalho e á utilidade que o publico tem direito de esperar d'elle. Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o titulo « nacional » á nossa obra, julgamos ter contrahido um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brazileira, isto é : indicarmos os meios por que se preparão no paiz as carnes dos innumeros mamiferos que povoão suas mattas e percorrem seus campos; aves que habitão seus climas diversos; peixes que sulcão seus rios e mares; reptís que se deslizão por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente immensos vegetaes e raizes que a natureza com mão liberal e prodiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado ; mamiferos, aves, peixes, reptís, plantas e raizes inteiramente differentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fórma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiaes, que sómente se encontrão no logar em que abun-

dão aquellas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e occupações dos seus habitantes.

Tal é a espinhosa tarefa que pesa sobre nós. Declinando de entrarmos em longas divagações a respeito da arte culinaria, sem querermos outrosim, copiar ou traduzir encomios feitos a esta tão util quão importante especialidade da vida domestica, vamos immediatamente entrar ao assumpto que nos occupa.

Somos os primeiros a reconhecer que apezar de nossos melhores esforços, ficamos muito aquem da meta a que desajavamos attingir; mas ficar-nos-ha pelo menos a satisfação de termos trilhado um novo caminho, que outros mais recommendados do que nós, percorrerão com vantagem e mais feliz successo.

E se é verdade o que dizem muitos philosophos, que a arte culinaria é a bitolla que serve para marcar o gráo a que se tem elevado a civilisação de um povo, (como o thermometro indica a elevação do calor athmospherico), seremos forçados a tirar a illação necessaria, que mesmo debaixo d'este ponto de vista, o Brazil occupa um logar honroso entre as nações cultas e civilisadas, pela apresentação de um livro em que se achão enumerados os diversos adubos de suas immensas producções.

E' tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que elle se apresente com seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumeros productos de sua importante Flora, as exquisitas e delicadas carnes de sua tão variada Faune, acabando por uma vez com este anachronismo de accommodar-se com livros estrangeiros, que ensinão a preparação de substancias que não se encontrão no paiz; ou só custosamente podem ser alcançadas.

Demais somos todos os dias testemunhas das mystificações por que passão continuamente as pessoas que querem aperfeiçoar suas preparações culinarias; mandão comprar um livro que os guie, e achão-se immediatamente embaraçadas á vista da longa enumeração das substancias, que desconhecem e que não existem no paiz.

Veem-se portando forçadas a renunciar similhante obra que lhes falla de tubaras, cogumelos, alcaparras, objectos estes que nunca virão, nem podem alcançar, e cuja substituição não sabem fazer; da mesma maneira fallão em faisão, cotovia, gallinhola, lebre, truta, tenca, salmão, carpa, etc., sem

nem sequer dar o nome do animal do Brazil que lhes corresponda, e cuja preparação possa ser identica.

E' este motivo por que sem desprezarmos as substancias da Europa, indicadas em todos os livros que tratão d'esta materia, lhes ajuntamos as do paiz, de sorte que á primeira vista conhecer-se-ha que todos os caças, peixes, legumes e fructas que se encontrarem reunidos em um só artigo, não só se preparão da mesma maneira, mas ainda podem ser substituidos uns pelos outros.

Entretanto, para nos fazermos melhor comprehender, apresentamos aqui uma lista das substancias culinarias europeas que podem ser substituidas por outras do Brazil; e reciprocamente substancias culinarias brazileiras, que podem ser substitnidas pour outras da Europa. E' bem certo que muitas receitas de guisados copiámos ou traduzîmos da numerosa collecção de livros d'esta especialidade que existem em todos os paizes, mas sómente aquellas preparações que dizem respeito ás carnes ou substancias que se encontrão em todos os mais paizes, e de que fallão os livros de cozinha, e reclamamos a originalidade sómente para os guisados de carnes e vegetaes privativos do Brazil.

Producções brazileiras correspondentes ás	Producções europeas.
Abobora d'agua, xuxú	Pepinos.
Abobora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga	Cenouras.
Mandioca.	Batatas.
Palmito, talos de inhame, talos de tayoba.	Alcachofra.
Umbigo de bananeira, gariroba.	Alcachofra.
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana	Amendoas, nozes, avelãs.
Bananas	Maçãs.
Brotos de samambaia, grelos de abobora, palmito	Espargos.
Giló	Beringella.
Serralha.	Escarola.
Beldroega	Barba de bode.
Salsa	Cerefolio.
Alho, alho porro	Eschalotes.
Pinhões.	Castanhas.

Labaça	Azeda do reino, espinafre, acelgas.
Carapicús (vulgo, orelha de páo).	Cogumelos.
Gerumbeba, guiabos, ora-pro-nobis, lobo-lobo	Nabos.
Margaritos	Túbaras.
Mamão, croá	Melão.
Jacotupés, batatas doces	Beterraba.
Pimentas, comaris, ou kavik	Pimenta da India.
Tomates	Uvas verdes.
Laranja azeda	Limão, vinagre.
Cebolas de cheiro, folhas de cebolas	Cebolinhos.
Folhas de borragem	Mostarda.
Conservas de pimentão em vinagre	Alcaparras.
Gingibre	Raiz de rabo ou saramago (raifort).

E se assim entendemos prestar um serviço ao Brazil, pela publicação d'esta obra, tambem suppomos prestal-o ás mais nações, fazendo conhecidas muitas preparações deliciosas, saudaveis e confortativas, que até hoje ignoradas, vão entrar no dominio do publico, e poderão ser por elle apreciadas convenientemente. E assim como o Brazil tem sido e é ainda tributario dos outros paizes, comprando-lhes seos generos alimenticios, poderá por sua vez, fornecer-lhes os differentes productos que este livro vai tornar conhecidos, e com os quaes acharão a saude, a robustez e uma vida prolongada.

Assim o commercio, a agricultura, a saude publica, que não se destruirá por alimentos contrarios e impostos, por uma imitação prejudicial, e importados de outros paizes; tudo tem a ganhar, não diremos com esta nossa obra tão imperfeita ainda, mas com uma outra escripta, sob o mesmo ponto de vista, por uma penna mais habil que a nossa.

Julgamos d'esta arte ter aberto um caminho que trilhado por pessoas mais habilitadas, e que partilhem as nossas opiniões, poderá produzir fructos abundantes, não só quanto á arte culinaria, porém mesmo quanto a outros conhecimentos humanos.

Porque é tempo que o Brazil se dispa de suas vestes infantis, e que, abandonando os costumes de imitar as mais nações,

se apresente aos olhos do mundo, ocupando o logar distincto que a natureza lhe marcou.

E uma vez que apresentamos a lista das substancias substitutivas de um paiz para outro, julgamos que nossa obra poderá ser utilisada, mesmo em outros paizes, sem ser no Brazil, para o qual ella é escripta.

Procuramos empregar uma linguagem que, singela em suas phrases e na escolha das palavras, possa ficar ao alcance da comprehensão de todas as classes da sociedade; oxalá que o publico attendendo ás boas intenções que nos guião, disfarce os innumerosos defeitos, que somos os primeiros a reconhecer n'este nosso ensaio.

Aphorismos do professor Brillat-Savarin e outros

I. — A vida é a alma do universo, e tudo quando vive, se alimenta.

II. — Os animaes pastão, os homens nutrem-se ; mas só o homem intelligente sabe comer.

III. — O destino das nações depende essencialmente da maneira por que ellas se alimentão.

IV. — Dize-me o que comes, dir-te-hei quem tu és.

V. — O Creador obrigando o homem a comer, como uma condição da vida, o desafia para este acto pelo appetite, e o renumera d'esse dever, pelo prazer.

VI. — A golodice é um acto de nosso juizo pelo qual preferimos as cousas que mais nos agradão.

VII. — O prazer da mesa pertence a todas asidades, atodas as condições, a todos os paizes, a todos os dias ; póde combinar-se com os demais prazeres, de cuja perda elle nos consola ficando em ultimo logar.

VIII. — A mesa é o unico logar onde, durante a primeira hora, ninguem se aborrece.

IX. — A descoberta de umo novo guisado é mais importante ao genero humano, do que a descoberta de uma estrella.

X. — Aquelles que comem até apanharem indigestões, ou que bebem até ficarem embriagados, não sabem comer, nem beber.

XI. — A ordem das comidas deve ser : principiar pelas mais pesadas, e acabar pelas mais leves.

XII. — A ordem das bebidas dever ser : principiar pelas mais fracas, continuar pelas mais fortes, e terminar pelas mais perfumadas.

XIII. — E' uma heresia dizer-se : que não se deve mudar de vinhos, porque a lingua embóta-se ; e passados os trez primeiros copos, o melhor vinho só produz uma sensação duvidosa.

XIV. — A sobremesa sem queijo é como a moça bonita com falta de um olho.

XV. — A pratica e o ensino podem tornar qualquer um bom cozinheiro; mas bem assar é privilegio de poucos.

XVI. — A exactidão é uma qualidade indispensavel ao cozinheiro; e tambem deve sel-a ao convidado.

XVII — Esperar por muito tempo um convidado que se demora, é faltar á attenção para com aquelles que se achão presentes.

XVIII. — Quem convida seus amigos para jantar, e não dá todo o cuidado á comida de que os tem de servir, é indigno de ter amigos.

XIX. — A dona da casa deve prestar todo o cuidado ao café, que tem de apparecer na mesa; e o dono deve se occupar das bebidas.

XX. — Convidar alguem é incumbir-se da felicidade d'esta pessoa, em quanto ella estiver em nossa casa.

XXI. — Saber fazer as honras de sua casa, é saber esquecer que se é o dono d'ella.

XXII. — Refleti bem antes de fazer um convite; mas uma vez feito, estando já em vossa casa o convidado, lembrai-vos de que elle é mais do que um hospede, e que é um amigo.

XXIII. — Os convidados, quer pertenção uns á elevada posição social, quer outros á ordem mais modesta, ambos teem o mesmo direito ao bom trato dos donos da casa.

XXIV. — A cozinha é a pedra de toque da hospitalidade.

XXV — Na cozinha, como em tudo mais, devem se evitar os excessos.

XXVI. — Nada ha que desperte tanto a intelligencia, e as conversas espirituosas, como seja um bom jantar.

XXVII. — O homem parco quer pouco e bom; o gastronomo quer muito bom, e bastante.

XXVIII. — O melhor acepipe é a alegria do dono da casa.

XXIX. — O homem intelligente paga os obsequios de um bom jantar pelo gasto e amabilidade de sua conversação.

XXX. — Deve-se aceitar o partilhar uma fructa com a pessoa que nol-a offerecer; mas não se deve passar a fructa partida para outrem.

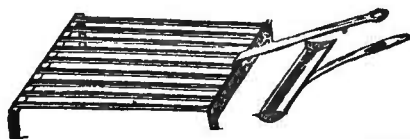
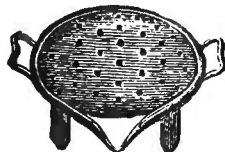
XXXI.— Se a exactidão é a polidez dos reis, ella é para os convidados um dever imperioso.

COZINHEIRO NACIONAL

UTENSILIOS DE COZINHA

A primeira necessidade para que um cozinheiro seja perfeito, é um bem fogão, o qual lhe permitta temperar o fogo, tornando-o mais ou menos forte, conforme a necessidade o exigir, evitando, todavia, o calor excessivo, que prejudica a saude.

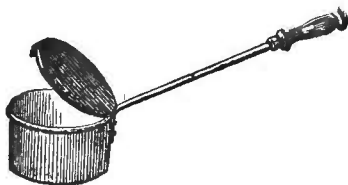
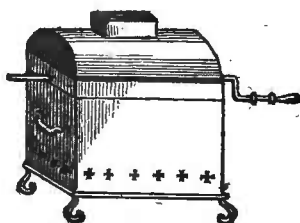
Na Europa e no littoral do Brazil usa-se para isso de fogões de ferro, mas como o transporte d'esses para o interior se torna nimiamente dispendioso e difficil, deve-se, pelo menos, usar das chapas de ferro furadas, as quaes assentão-se sobre tijolos.

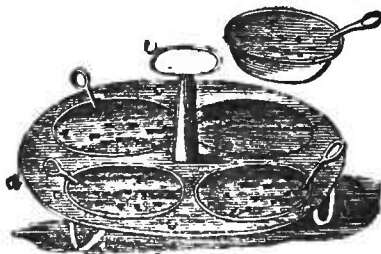
Os demais utensilios necessarios a uma boa cozinha, além de panellas, tachos, cassarolas, frigideiras, etc., são : a machina de virar o espeto de assa carne, aqual tem a fórma de um relogio. Suspendem-se os pesos d'esta machina, os quaes, ao descerem, conservão o espeto em rotação continua e igual.

Machina de virar. Grelhas.

As grelhas que são feitas de folha de flandres, ou de ferro estanhado ou esmaltado.

As panellas de vapor para cozinhar batatas etc. Estas panellas são de ferro, contendo, cada uma outra menor dentro, que não toca o fundo da primeira, e furada, ficando perfeitamente fechada por meio de uma tampa.

Panella de vapor.

— Deita-se então agua na panella maior até que toque o fundo da menor, que tem os furos; n'esta deitão-se as batatas, ou qualquer outra substancia, que se queira cozinhar a vapor tapa-se tudo e expõe-se ao calor do fogo.

— Caixas ou panellas de torrar café. — (As caixas de folha batida são preferiveis por se fecharem melhor.) Consistem em um cylindro atravessado por um eixo o qual serve para dar a rotação, e com uma portinhola para se pôr, e tirar o café.

Panella de torrar café.

Torrador.

Taboleta para aquecer ovos.
Consiste esta taboleta em um chapa de folha de flandres

Taboleta para aquecer ovos.

com quatro furos e trez pés tendo em cada furo uma caixa fechada da fórma de um ovo. Quando se quer aquecer ovos,

tira-se-lhes a casca, deitando com geito o seo conteudo n'estas caixas, levando-os depois com a chapa a uma cassarola com agua a ferver; quando estiverem cozidos, tirão-se podendo então ser substituidos por outros. Com este processo conservão os ovos sua fórma, e não se torna preciso descascal-os.

Funil para encher linguiças.

E' tambem este funil de folha de flandres, tendo o gargalo curto com a grossura do um dedo polegar.

— Moinho para café, e pimenta.

Estes moinhos, feitos de ferro batido e de aço, são muito commodos, porque o pó da pimenta molesta muito o cozinheiro, e nunca fica tão fino e igual, não sendo peneirado como n'este moinho. Elle presta-se igualmente para moer pequenas porções de canella. O de café é util, porque reduz o grão a pó muito subtil, do que resulta grande economia.

Moinho para café.

Moinho para pimenta.

— Faca para tornear batatas

Esta faca differe das outras em ter o corte ondulado do meio para o cabo, de maneira que descascando-se com ella uma batata, ou um marmelo bastante grosso, estes ficarão torneados pelo simples facto de descascal-os.

Faca para tornear batatas.

— Faca de descascar.

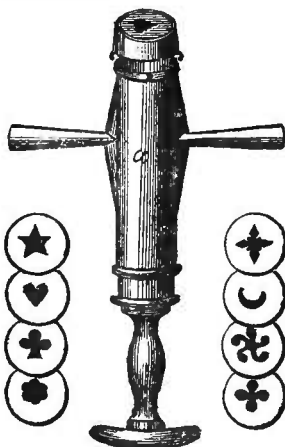
Estas facas teem ao correr da lamina uma folha segura por

meio de parafuso. Quando se quer descascar qualquer fructa ou raiz, passão-se estas entre a lamina e a folha.

Pelos parafusos póde-se regular a grosssura da casca que se lhes quer tirar.

Faca de descascar.

Fôrmas para cortar raizes e massas.

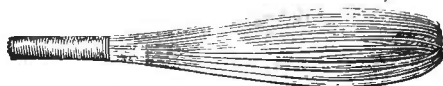
Estas podem ser de folha encorpada ou de aço, e devem, no logar do corte, ser mais apertadas para os figuras sairem facilmente.

Seringa para massas.

Estas figuras se fazem de massa para sequilhos para chá, ou de raizes, (batatas, beterrabas) para enfeitar saladas.

Seringas para massas (fructa-seringa).

São de folha, tendo como bocal uma chapa que póde ser brocada, e como orificio, uma figura qualquer. Na falta d'estas seringas podem servir as chapas de folha simplesmente com as figuras, e coridas sobre um panno furada á proposito. Deita-se a massa n'este panno ; ajuntão-se-lhes as pontas e espreme-se com as mãos.

Vassoras de bater ovos.

São feitas de vime ou de ramos de chorão. Amarrão-se dez ou doze revirão-se os vimes, para fóra, de maneira que formem um balaio, e tornão-se amarrar as outras pontas que ficão servindo de cabo.

Vassoura de bater ovos.

Espremedeira de limões.

E' feito de páo, tendo uma ponta em forma de uma estrella.

Descascador.

E' um canudo de folhas de flandres reforçadas, mais apertado da ponta do que na base. Atravessão-se as fructas em o mesmo, livrando-as assim dos caroços que ficão no canudo.

Descascador.

Filtro.

Filtro

O mais asseado é de papel mata-borrão, porque desprega-se depois de ter servido uma vez.

Este filtro faz os liquidos mais transparentes; porém seo uso continuo é dispendioso e por isso empregão-se geralmente os coadores de panno ou de filtro com sua applicação especial; por exemplo: um para calda de assucar, um para café, um para caldos etc., lavando-se todas as vezes que se usar d'elles. São asseados; filtrão perfeitamente, e durão muito tempo.

Para o serviço de uma mesa de bom tom são, além dos pratos, travessas, terrinas, copos, talheres etc., indispensaveis os objectos seguintes.

O servidor de ovos.

Uma terrina de metal ou de prata com tampa sobre pés, com uma lamparina cheia de espirito de vinho por baixo, e dentro um segundo fundó furado para n'elle se collocarem os ovos, constitue o servidor.

Deita-se agua sobre os ovos; colloca-se o apparelho sobre a mesa, accende-se a lamparina, para que os convidados possão comer os ovos como fôr de seu gosto.

Servidor de ovos.

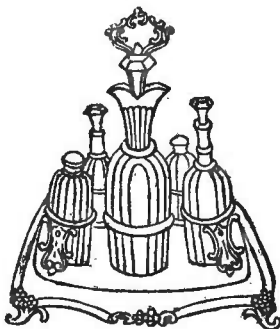
Este servidor deve ser acompanhado do serviço para ovos, igualmente de metal, com chicara de porcellana e colherinhas de prata.

A agulha de guarnecer carna. E' um arame de aço de palmo e meio de comprimento, acabando em um canudinho rachado, em que se segurão as tiras de toucinho, que se querem enfiar em alguma carne.

Cestas para salada. Usão-se geralmente de porcellana.

Galheteiro.

O galheteiro para serviço da mesa é de metal, ou de madeira; e deve conter cinco vidros; um para vinagre, outro para azeite, um terceiro para mostarda, o quarto para pimenta da India, o quinto para sal; e dois copinhos um para pimenta comari, e outro para limão.

Serviço para ovos.

Galheteiro.

O licoreiro é uma especie de galheteiro com duas ou trez garrafas, e dez ou doze copinhos; serve-se o liquor e cognac junto com o café, depois do jantar.

Talheres para trinchar.

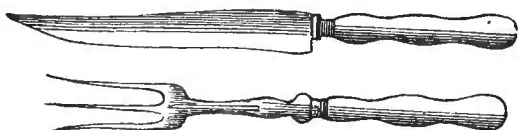
São estes talheres do mesmo feitio dos outros, com a differença de serem maiores a faca de ponta, e o garfo, tendo uma mola, que se levanta na occasião do serviço, afim de evitar que a faca resvale, e venha á mão que segura o garfo.

Colheres de differentes tamanhos e feitios para differentes misteres.

Fundas em fórma de concha para a distribuição da sopa.

Mais rasas e do feitio ordinario para legumes.

Ganchos para salada.

Esses ganchos são compostos de um garfo e uma colher, unidos á maneira de tesoura; ha-os feitos de madeira com cabo de metal.

Talher para trinchar.

A primeira coisa que deve observar a pessoa que vai servir a mesa é reparar se estão bem limpos os objectos que teem de servir.

Em primeiro logar, examinar as facas que se limpão, passando-as em uma tira de couro fixo sobre uma taboa na qual se põe um pouco de pó de tijolo. Os garfos limpão-se, passando seus dentes entre o couro e a taboa.

Deve-se reparar igualmente se as facas cortão bem e principalmente as facas de trinchar.

Quando ás colheres, se forem de prata, devem, em primeiro logar, ser lavadas os cabos em agua quente: depois de enxutas polvilhão-se com gesso, e esfregão-se com uma escova macia as partes em relevo, e as outras com uma camurça ou baeta até adquirirem o lustre desejado.

Se forem de casquinha, devem ser esfregadas com muita cautela porque é, ás vezes, tão delgada, que sae com qualquer esforço.

Lavão-se em agua quente os objectos de louça, crystal, e enxugão-se em um panno, enxugando-se, em seguida, com um outro para alcançar lustre. Deve-se ter cautela de não se usar d'agua muito quente para os objectos de crystal, porque facimente podem estalar.

Servir o Almoço.

Geralmente não se usa cobrir a mesa com a toalha. Põe-se para cada pessoa um prato com guardanapo e colher, pondo-lhe adiante uma chicara e um copo, e sobre o guardanapo um pão para cada pessoa.

REGRAS DE SERVIR Á MESA

Collocão-se as cadeiras em seos competentes logares, as comidas nos pratos adiante das pessoas que teem de servil-as, e annuncia-se depois que o almoço está na mesa.

Estando as pessoas assentadas á mesa, a pessoa, que a serve, vai buscar os bules com chá, café e o leite, que vem em duas vasilhas, quente para servir com café, e frio para o chá.

Accommoda-se tudo em uma bandeja, não se esquecendo do assucareiro ; e, depois de levantados os pratos da comida, põe-se esta bandeja adiante da pessoa que serve

Servir um jantar de familia.

Estende-se a toalha sobre a mesa, collocando-lhe no centro um guardanapo grande ; dispõem-se os pratos com seos talheres, guardanapo e um pão para cada pessoa, pondo, do mesmo modo para cada um, um copo para agua á direita e um calix para vinho á esquerda.

No meio da mesa e nos logares em que se tem de collocar as travessas, ponha-se um encerado proprio para este fim : as garrafas de vinho devem ser collocadas sobre umas bandejinhas ; adiante da pessoa que tem de trinchar, põe-se o talher trinchante, a colher grande de sopa e trez colheres pequenas.

Nas cabeceiras da mesa, collocão-se o galheteiro e os dois moringues com agua. Sobre o aparador, postado ao pé da mesa, colloca-se de sobresalente uma porção de pratos, talheres, copos e um moringue com agua.

Não faltando nada, traz-se a terrina de sopa, e dispostas as cadeiras, annuncia-se o jantar.

Estando todos assentados, o criado tira a tampa da terrina, e põe-se á esquerda da pessoa que serve a sopa ; recebendo o prato sobre um guardanapo, o offerece a cada pessoa principiando pelo lado esquerdo.

Distribuida a sopa, vai o criado buscar o primeiro prato que colloca no logar da terrina de sopa ; a qual já terá posto sobre o aparador, e recebendo os pratos servidos decada convidado, ficará á esquerda da pessoa que trinchae receberá

os pratos do mesmo modo que a sopa, e os distribuirá collocando-se depois ao pé da pessoa que trincha, para fornecer os objectos necessarios.

Por exemplo, vendo adiante de alguma pessoa um prato servido, ou do qual não querem mais servir-se deverá logo tiral-o e substituil-o por outro.

Não comendo mais ninguem do primeiro prato, e substituidos estes por outros limpos, o criado irá buscar o segundo prato, e pondo-o no logar do primeiro praticará o mesmo que já foi indicado, collocando-se sempre do lado esquerdo da pessoa que tiver de distribuir a comida.

A mesa do jantar não deve ser muito estreita (cinco a seis palmos de largura) e os assentos para os convidados devem ter o espaço conveniente, porque o melhor banquete perde o seu valor sendo comido com aperto e constrangimento.

Um peixe deve ficar com a cabeça voltada para a direita da pessoa que trinchar, fazendo-lhe frente as costas do mesmo peixe.

Um lombo de vacca colloca-se de lado ; o bocado mais tenro para cima, a parte mais grossa voltada para a direita.

Quando fôr uma perna de carneiro, de cabrito ou presunto, voltae-lhe o pé para a esquerda e a parte carnosa para cima.

Um perú, um pato, ganso ou gallinha, etc., servem-se com o peito voltado para cima e a cabeça para a direita.

Se tiverdes muitos perdigotos ou outros passaros para servir no mesmo prato, collocae-os um contra o outro, com o peito para cima, a cabeça para o lado da pessoa que trincha, e as pernas voltadas para o centro da mesa.

Um lebracho, coelho ou leitão devem servir-se com as costas para cima, e a cabeça para a direita. Quanto se assarem os quartos trazeiros de uma lebre ou coelho, deveis servil-os com as costas para cima e o rabo para a direita.

Um quarto de carneiro serve-se com a parte mais delgada voltada para o meio da mesa.

Terminado o jantar, o criado tirará todos os pratos, os encerados e o guardanapo do meio da mesa, deixando só os copos, e com uma escova curva na mão direita, um prato na mão esquerda escovará a mesa, deitando dentro do prato as migalhas que ficarem.

Distribuirá em seguida os talheres para a sobremesa, que se põe sobre a mesa, e em seguida deverá desembaraçár o apparador, levando todos os pratos servidos e as travessas com o resto das comidas. Immediatemente, preparará o café que

porá no bule dentro de uma vasilha com agua quente, collocando dentro de uma bandeja as chicaras com as colherinhas e o assucareiro. Estando concluida a sobremesa, deitará o café nas chicaras, não devendo enchel-as, mas sim deixar um pequeno espaço vazio.

Servir um banquete.

O criado estenderá uma toalha sobre a mesa, pondo-lhe um guardanapo no meio ; em roda disporá os pratos com os guardanapos e o pão por cima; porá o garfo e a faca á direita, a colher á esquerda de cada prato ; um copo para agua e tres ou quatro calices para vinho, conforme as quantidades que se tem de offerecer. Nos quatro cantos da mesa collocará quatro moringues com agua ; e entre cada convidado uma garrafa de vinho sobre uma bandejinha. Repartirá os pratos chamados de entradas como manteiga, rabanetes, pepinos, mixed pickels, e enfeitará a mesa com jarros de flores e cestos de fructas. Estando a mesa arranjada, buscará a sopa, pondo-a sobre o aparador.

Logo que as pessoas estiverem assentadas, tirará as tampas das terrinas e receberá a sopa de quem a distribue, e irá servindo a todas as pessoas. Terminada a sopa, servirá com igualdade todos os convidados de vinho Madeira nos menores copos ; mudando então os pratos, irá buscar o primeiro prato, que collocará sobre o aparador, e depois, de trinchar o que n'elle se achar, o apresentará a cada pessoa, para servir-se do que lhe agradar, e assim em seguida todas as mais iguarias.

Tirados os pratos, e escovada a mesa junto a cada convidado, o criado servirá a sobremesa, tirando, n'esta occasião, os pratos servidos, e as comidas que estiverem sobre o aparador.

Melhor é ter um creado só, durante o jantar, para o serviço de cozinha e para levar os pratos.

O criado aprompta o café, que deitará em chicaras collocadas em uma bandeja, na qual dever-se-ha achar o assucareiro e o liquoeiro com seos competentes copinhos, e o offerecerá a cada um.

Modo de refrescar as bebidas.

Uma hora antes de servir-se o vinho, collocão-se as garrafas dentro de um barril, contendo um pouco de agua, á

qual se ajunta trez a quatro libras de gelo quebrado em pedacinhos e uma porção de sal. Cobre-se depois o barril com um panno, e guarda-se em logar fresco, vindo-se tirar as garrafas na occasião que se precisar d'ellas. Na falta do gelo, póde-se deitar salitre e sal, na agua em que se quer refrescar as bebidas, que assim tornão-se muito mais agradaveis ao paladar.

Modo de servir a mesa á americana.

Estende-se a toalha sobre a mesa ; põe-se em roda os pratos com talheres, um pão sobre cada prato, um copo para agua na frente, e um outro para vinho ; collocão-se todas as comidas sobre a mesa, as sopas, os assados, os adubos, os entremeios, e uma garrafa de vinho entre cada convidado.

Estando todos assentados, serve-se a sopa ; finda a qual tirão-se os pratos, em que ella foi servida. Depois d'isto, nada mais se offerece aos convidados, que devem pedir do guisado que desejarem ás pessoas perto de quem se achar o prato que o contem.

Os criados devem ter cuidado em mudar os pratos, logo que se encruzarem os talheres.

Quando uma pessoa pedir agua, lançar-se-ha mão do moringue, deitando agua no copo até o meio, nunca devendo enchel-o completamente.

Cessando todos de comer, tirão-se os pratos, distribuindo outros limpos, acompanhados de talheres, e serve-se a sobremesa, devendo os criados observar o que já lhes foi antes recommendado ácerca da mudança dos pratos, como a respeito da agua e do vinho.

Nos banquetes de grandes ceremonias, levantão-se da mesa afim de ser servida a sobremesa em outra sala, onde os doces se achão ordenados em pyramides, enfeitadas de flores sobre uma mesa no meio da sala, havendo nos cantos mesinhas com liquores, vinhos doces e champagne.

Sentão-se os convidados em roda da mesa, servindo-se uns aos outros do que appetecerem ; ficando unicamente á cargo dos criados offerecer as differentes bebidas.

Depois de se levantarem da sobremesa, os convidados passão-se para outra sala, onde lhes é offerecido o café em bandejas, que circulão entre elles, sendo seguidas por outras em que se achão variados sequilhos.

CAPITULO PRIMEIRO

SOPAS GORDAS

1. Caldo com ovos. — Misturem-se oito ovos em dez colheres de caldo de carne, um pouco de noz moscada e sal; ponha-se depois esta mistura em uma sopeira de louça dentro de um tacho com agua fervendo até endurecer: tira-se com uma colher pequenas porções d'esta massa, que se deita em caldo quente, na occasião de servil-a á mesa.

2. Caldo de franga para doente. — Coze-se o quarto de uma franga (não muito gorda) em uma garrafa de agua, com pouco sal e uma folha de salsa; passada uma hora, ajunta-se-lhe uma fatia de pão, tira-se-o do fogo, e ministra-se ao enfermo.

3. Caldo de gallinha. — Coze-se a carne de uma gallinha, como quando se quer fazer uma sopa; e depois de se lhe terem posto os temperos, para engrossar o caldo, ajunta-se-lhe uma colher de polvilho, desfeito em duas chicaras de agua fria, duas gemas de ovo, dissolvidas em quatro colheres de vinagre, ou em sumo de limão gallego.

4. Sopa de carne de vacca. — Escolha-se um bom pedaço de carne de vacca, que esteja bem gordo, ou um pe-

daço que contenha ossos; quebrados estes bem miudos, ponha-se tudo com agua fria e sal ao fogo, tendo-se, porém, o cuidado de ir-lhe tirando a escuma a miudadas vezes. Depois de estar cozendo pelo espaço de duas ou trez horas, deve ser coado, ajuntando-se-lhe umas folhas de repolho, de salsa, serpol e cebolas, amarradas em um pannozinho que se deve tirar na occasião de ir para a mesa. Ajunta-se-lhe mais, conforme se quizer, macarrão, aletria ou sagú, depois de terem estas massas estado de molho em agua fria o tempo conveniente (uma hora mais ou menos), e deita-se o caldo puro sobre torradas de pão, ou sobre arroz cozido. na occasião de leval-o á mesa.

5. Sopa de bolinhos. — Faza-se uma massa composta com um ovo e farinha de trigo: corta-se esta em pedacinhos, que se fritão em manteiga. Fervem-se depois estes pedacinhos com caldo de carne, pouco tempo antes de irem á mesa.

6. Sopa de bolos de batatas. — Depois de cozidas, descascadas e raladas umas batatinhas, ajuntão-se á sua massa trez ou quatro gemas de ovos, um pouco de manteiga, e fazem-se pequenos bolos, que vão a ferver em caldo de carne, pouco antes de irem á mesa.

7. Sopa de campeiro. — Depois de lavados os bofes da vacca, são cortados em pedaços, que se levão a cozer em agua com sal e hervas, coa-se o caldo, ao qual se ajunta farinha de trigo, umas gemas de ovos e, querendo-se, um pouco de noz moscada.

8. Sopa de capão. — Tomão-se um capão, um pedaço de carne de vitella, uma porção de differentes hervas, e com estas substancias faz-se um caldo bom e forte, ao qual se ajunta o sal necessario; em seguida, toma-se uma porção de cebolas grandes que se deixão ferver por um pouco no caldo; tira-se o miolo das mesmas, e enche-se o vão com um recheio feito da carne do capão, cozida e picadinha, farinha de trigo, manteiga, gemas de ovos, assucar e pimentas. Estando as cebolas assim preparadas, deixão-se ferver em um pouco de caldo.

9. Sopa de cevadinha. — Ponha-se a ferver a carne em tanta agua quanta basta, raizes, hervas e sal, tirando-se a escuma de vez em quando. Estando cozida, coa-se, e deita-

se-lhe uma chicara de cevadinha para cada garrafa de agua; deixa-se ferver mais uma hora e serve-se com ella á mesa.

10. Sopa de invernada. — Cozinha-se a carne com as hervas e raizes que se quizer; coa-se, e torna-se a levar o caldo ao fogo, e vai-se-lhe deitando aos poucos, quando já estiver fervendo, um mingáo, feito de trez ovos, meia colher de polvilho e duas de fubá mimoso. Deixa-se então ferver até que a massa suba á flor do caldo, e serve-se á mesa.

11. Sopa abreviada. — Corta-se uma libra de carne em pequenos pedaços, os quaes se põem em uma cassarola com uma cebola, uma raiz de salsa, um pouco de toucinho e meio copo de agua; deixa-se ferver sobre braza por um quarto de hora, estando a vasilha bem tapada, depois ajuntão-se-lhe duas garrafas de agua, um pouco de sal, e deixa-se ferver durante uma hora, coa-se-lhe o caldo sobre fatias de pão para servir então á mesa.

12. Sopa de familia. — Ponha-se ao fogo uma panella, contendo um pedaço de tocinho, carne de vacca e agua sufficiente, tomando-se o cuidado de se lhe ir tirando a escuma de vez en quando. Depois de cozidos estes objectos, ajuntão-se-lhes algumas batatas, repolho, pedacos de abobora, raizes de mandioca, espigas de milho verde, umas folhas de salsa, e sal, quanto basta, deixando-se tudo, assim disposto, cozer por mais meia hora. Deita-se então o caldo sobre fatias de pão ou arroz cozido, e serve-se a carne cozida em uma travessa separada.

13. Sopa de figado. — Toma-se um pedaço de figado cozido, o qual se passa por uma peneira, por meio de repetidas fricções, e ajuntão-se-lhe meia garrafa de vinho branco, duas outras de agua, umas cascas de limão, canella, passas, assucar, e um pouco de sal; dá-se-lhe umas fervuras, engrossando-o com algumas gemas de ovos.

14. Sopa de gallinha. — Toma-se uma gallinha gorda, que se limpa; corta-se em pedaços, e frige-se em trez colheres de gordura. Ajuntão-se-lhe em seguida oito garrafas de agua, deitão-se-lhe então salsa, folhas de cebola, um dente d'alho e umas pimentas da India, e despeja-se o caldo sobre farinha de milho ou de mandioca, posta em uma travessa, e mexe-se tudo bem. A carne da gallinha é servida em um prato á parte.

15. Sopa italiana. —Cozem-se duas libras de carneiro, meia libra de toucinho em seis garrafas de agua, ajuntão-se-lhes meia garrafa de vinho branco, um calix de vinagre, uns dentes de cravo, e um pouco de canella; estando tudo cozido, coa-se, e ajuntão-se, mais um pouco de pimenta da India, uma colher de manteiga, um pouco de assucar e meia duzia de gemas de ovos batidas.

16. Sopa de lombo de porco. —Põem-se em uma vasilha de louça um lombo de porco fresco, temperado com sal, alho e um pouco de vinho tincto. Deixa-se n'este estado doze horas seguidas; depois leva-se a assar ao forno ou grelha. Depois d'isto, é cortado em fatias delgadas, que se collocão em camadas n'uma cassarola untada de gordura; principiando-se por collocar no fundo uma camada de fatias de carne; por cima de esta outra de fatias de pão, e sobre esta ultima uma de queijo de Minas ralado; e assim por diante até que se encha a vasilha, devendo a ultima camada ser de codeas de pão ralado, sobre a qual semeia-se assucar, deitando-se por cima de tudo quatro ou seis ovos batidos. A cassarola assim preparada é collocada no forno, para cozinhar a sopa.

17. Sopa de Lord-Maire. — Com quanto seja muito custosa e de dispendio a preparação d'esta sopa, damos aqui a sua receita, em razão de ser ella muito estimada pelos Inglezes, mormente tendo-se um d'elles no numero dos convidados para jantar; rende-se-lhe grande homenagem, apresentando-se-lhe uma iguaria de sua estima.

Cozão-se sobre fogo lento e durante quatro a seis horas, quatro orelhas e quatro pés de porco em oito garrafas de agua; ajunte-se um molhe de salsa, aipo, e umas cebolas, guarnecidas com dentes de cravos. Tirão-se do fogo, coão-se, e deixão-se esfriar, tirando-lhes depois de frios toda a gordura. As orelhas e os pés, tirados os ossos, são cortados em pedacinhos. De outra parte, derreta-se meia libra de manteiga, e ajunte-se-lhe quanta farinha de trigo fôr necessaria para absorver a manteiga, conservando-a ao calor do fogo durante dez ou doze minutos, e mexendo-se sempre. Ajunta-se-lhes depois por vezes o caldo, deixando ferver sempre a mistura, antes que se lhe ajunte nova porção de caldo. Quando este estiver fervendo a transbordar, ajuntão-se as orelhas e os pés picados, duas colheres de cheiros tambem picados, como sejão salsa, cerefolio, cebolinhos, etc.; meia colherinha de pimentão, e meia garrafa de vinho do Porto, ou de Madeira. Tirado este

caldo do fogo, é deitado na terrina, ajuntando-se-lhe tres duzias de fatias de carne de vacca frita.

18. Sopa de ovos atolados. — Toma-se uma chicara de caldo de carne coado, e n'elle se bate trez ovos, depois de bem batidos; á esta chicara de caldo, derramada na porção maior de caldo de que se pretende fazer a sopa, ajuntão-se uma porção de roscas seccas moidas, o sal necessario, cenouras e salsa, deixa-se ferver ainda durante meia hora, para então ser mandada á mesa.

19. Sopa parda. — Coze-se uma gallinha, como para fazer sopa, e ajuntão-se-lhe, depois dos temperos, o seu proprio sangue e duas gemas de ovos, desfeitas em quatro colheres de vinagre, duas ditas de assucar e uma de polvilho, tambem desfeita em duas chicaras de agua fria. Serve-se d'ella assim com angú.

20. Sopa polaca. — Toma-se uma gallinha, um marreco ou um pato, depois de cortado em pequenos pedaços, refogão-se em meia libra de toucinho picado, que já deve estar frito. Deita-se-lhes em seguida um pouco de agua, sal e os temperos necessarios, refogando-se ainda por mais tempo: quando estiverem cozidos, deixão-se esfriar, para tira-lhes os ossos. Ajuntão-se-lhes, depois de tornal-os a picar em partes ainda mais miudas, quatro ovos cozidos até endurecerem, fazendo-se com elles uma especie de recheio. Por outra parte, faz-se uma massa de farinha de trigo e ovos, a qual deve-se estender até ficar bem delgada; é então cortada em tiras, e collocando-se, de distancia em distancia, uns bocadinhos de carne picada, que se cobrem com as outras tiras de massa, apertando-se os logares onde não existe carne, formando-se por este modo uns pequenos pasteis, que se separão, de modo a poderem conservar a carne que contêm. Fervem-se depois uns apoz outros em caldo puro de carne de vacca. N'este estado vão á mesa misturados com o caldo.

21. Sopa de rabioli. — Tomão-se duas libras de carne gorda de porco; pica-se tudo bem miudo, e refoga-se em uma panella contendo pouca agua, gordura, sal, pimenta da India, cravo e noz moscada. Por outra parte, faz-se com uma libra de farinha de trigo e quatro ovos, uma massa que se estende sobre uma toalha, de maneira a ficar bem delgada, da qual se cortão uns pedaços redondos, em que se involve uma porção da carne refogada, formando assim uns pasteis, os quaes

vão para a agua, que a este tempo já deve estar fervendo. Passados dez minutos, tirão-se estes, e põem-se outros até que todos estejão cozidos; n'este estado collocão-se os mesmos n'uma travessa, semeando-lhes por cima uma porção de queijo ralado, e cobrindo-os então de manteiga derretida.

22. Sopa de Santa Catharina. — Cortão-se broas de centeio em fatias, deitão-se em uma cassarola sobre brazas, ajuntando-se-lhes uma colher de caldo de carne. Quando estiverem a ponto de ferver, ajuntão-se-lhes mais umas colheres do caldo até que as broas não o embebão mais; depois deitão-se-lhes uma porção de pão ralado, uma cebola picada em partes bem miudas, e por fim, na hora de a mandar á mesa, deita-se-lhes novamente a quantidade de caldo de carne, que se quizer, para fazer a sopa.

23. Sopas de sobejos. — Cozinhão-se as carnes assadas e fritas, que sobejão da vespera; depois de bem cozidas, são novamente tiradas da panella, socadas e misturadas com pão duro e ralado, e umas gemas de ovos. D'esta massa fazem-se uns bolos, que se depositão em uma terrina, derramando-lhes por cima o caldo que resta da fervura das carnes, depois de lhe ter ajuntado os temperos necessarios.

24. Sopa veneziana. — Coze-se uma porção de arroz com pouca agua, pouco sal, em fogo moderado; estando cozida, ajunta-se-lhe uma porção de caldo de carne de vacca, e deixa-se ferver até seccar. Quando chega a este estado, é posto em uma travessa e coberto com uma camada de queijo ralado, assucar e canella, deitando-se por cima de tudo uma porção de manteiga derretida.

25. Sopa de castanhas, ou de pinhões. — Depois de descascado meio cento de castanhas, põe-se a ferver em um pouco d'agua, afim de facilitar a extracção da pellicula; e em seguida vae a ferver em um caldo de carne de vacca, ou de gallinha, ajuntando-se-lhe um pouco de manteiga e assucar. Passadas duas horas, deita-se o caldo com as castanhas em uma terrina, já de antemão contendo torradas de pão, depois de previamente ter-se ajuntado ao caldo uma cebola frita em manteiga. Da mesma maneira se faz a sopa de pinhões.

26. Sopa de aletria com hervilhas — Põe-se em

caldo de carne de vacca uma porção de cenouras, nabos, cebolas, aipo, alho e algumas cabeças de cravos da India; deixa-se cozinhar durante duas horas; coa-se em uma toalha, e ajuntão-se-lhe uma porção de aletria escaldada em agua quente, e uma porção de hervilhas cozidas sómente em agua.

27. Sopa de alfaces com hervilhas.— Lave-se uma duzia de pés de alfaces; deixem-se escorrer bem, e depois de partidos pelo meio, sem que se desfolhem, deitão-se com geito em uma cassarola, que contenha trez até quatro chicaras d'agua com pimenta e sal. Deixão-se ferver sobre fogo moderado pelo espaço de duas horas, depois do que ajuntem-se-lhes salsa, cravo, folhas de louro, cebola. Depois de secco este aggregado de substancias, é despejado em uma terrina que contenha hervilhas novas, cozidas em caldo de carne. Ajunta-se-lhes finalmente pão torrado cortado em pedaços, e deita-se-lhes por cima caldo de carne.

28. Sopa de cenouras. — Toma-se uma porção de cenouras tenras lavadas e escaldadas em agua quente; depois de enxutas e cortadas em fatias compridas e finas, vão a cozinhar em caldo de carne de vacca com um pouco de assucar.

29. Sopa de azedas.— Tomão-se uma porção de azedas, um pé de alface, e um pouco de cerefolio bem picado; refoga-se tudo isto em um pouco de gordura; passa-se depois esta massa por uma peneira, para que não fiquem talos nem fibras; e derrama-se sobre esta massa assim peneirada uma porção de caldo de qualquer carne que houver. N'este estado põe-se a ferver durante meia hora; depois de tirada a gordura, é deitada sobre torradas de pão, e servida.

30. Sopa dourada de azedas. E' feita da mesma maneira que a sopa de azedas; mas antes de deitar-se a sopa sobre o pão, engrossa-se-lhe o caldo com oito gemas de ovos batidas em uma porção de caldo frio; dá-se-lhe mais uma fervura e deita-se sobre torradas de pão.

31. Sopa de espargos. — Escalda-se uma porção de espargos; deixa-se esfriar e escorrer, e enxugão-se depois com uma toalha. Lanção-se então em uma terrina com torradas de pão e um pouco de assucar, deitando-se-lhes por cima uma porção de caldo de carne, quanto basta para fazer sopa, e serve-se quente.

32. Sopa de couveflôr. — Escalda-se uma cabeça de

couveflor bem picada. Depois de fria e escorrida, cozinha-se um caldo de carne com um pouco de sal e salsa; na occasião de servir-se, deita-se este caldo em uma terrina, que já contenha duas cabeças de cebolas ou de couveflor escaldadas á parte e inteiras, sobre torradas de pão frito. Serve-se emquanto quente.

33. **Sopa de repolho.** — Escalda-se um repolho com agua quente e deixa-se escorrer. Separão-se então suas folhas, pondo-as em uma cassarola, contendo fatias de carne de vacca, cobertas de toucinho, e bem assim um dente de cravo, duas cenouras, uma cebola grande. Depois de cozido, tira-se o repolho com as fatias de carne; deita-se tudo em uma terrina, sobre pão cortado em fatias. Coa-se então o caldo, que igualmente se deita na terrina sobre o repolho.

34. **Sopa de repolho de Bruxellas.** — Tomão-se as folhas miudas do repolho de Bruxellas; cozem-se em caldo de carne, durante meia hora, deitando-se depois este caldo de carne sobre torradas de pão, em que antecedentemente se terá collocado um ramo de serpol.

35. **Sopa de arroz com tomates.** — Coze-se meia libra de arroz branco em caldo de carne. Quando estiver sufficientemente cozido, ajunta-se-lhe a polpa de dez tomates, um pouco frita em manteiga, passada por uma peneira, e cozida em um pouco de caldo. Deixa-se tudo ferver por mais meia hora, e serve-se.

36. **Sopa de polpas de tomates.** — Tomem-se quarenta tomates, depois de espremidos; ponha-se sua polpa em uma cassarola com uma libra de carne de porco salgada, quatro cebolas, salsa, um dente de cravo um pouco de pimenta uma quarta de boa manteiga, e deixe-se refogar. Em seguida, passa-se por uma peneira; e tendo-se-lhe ajuntado uma porção de carne, e o miolo de um pão, deixa-se ferver durante uma hora; tira-se-lhe a gordura e na occasião de servir deite-se o caldo sobre torradas de pão fritas em manteiga.

37. **Sopa de caça.** — Tomão-se tres libras de carne de vacca, quatro perdizes, codornizes ou capoeiras, tambem conhecidas pelo nome de urús, libra e meia de mão de vitella, um jacú, tres cenouras, duas cebolas, uma raiz de aipo, dois cravos da India e um pouco de funcho. Põe-se tudo isto n'uma panella com sal e agua para d'alli se tirar um caldo, que tem de servir para se fazer a sopa.

Por outro lado, tomão-se tres codornas ou capoeiras, que se assão e se socão com os ossos n'um almofariz; ajunta-se-lhes um copo cheio de miolo de pão, que terá sido ensopado em caldo de carne. Passa-se esta massa em peneira, ajuntando-se-lhe um pouco de caldo para que fique rala, e depois de coada põe-se esta polpa sobre um fogo brando, tendo-se o cuidado de não deixar ferver. Por outra parte põem-se de môlho algumas fatias de pão no caldo que se acha já prompto; lanção-se estas fatias no fundo de uma terrina, cobrindo-as com a polpa das codornas, despejando-se por fim o caldo.

Esta sopa é um excellente confortativo para os doentes, cujos estomagos se achão debilitados. Como sopa é um luxo muito dispendioso e inutil, porque com as substancias de que ella se compõe, podem-se obter muitos e excellentes guizados.

SOPAS MAGRAS

38. Caldo de agua. — Deitão-se em uma panella algumas fatias de pão bem torrado, algumas raizes e folhas de salsa; lança-se-lhes depois agua quente e um pouco de manteiga, e deixa-se ferver até se desfazer o pão. Coa-se este caldo e ajuntão-se-lhe algumas gemas de ovos batidas em uma chicara de agua fria.

39. Escaldado. — Frige-se uma colher de gordura, e quando não chiar mais, deitão-se-lhe uma garrafa de agua quente, sal e umas folhas de cebolas. E quando este caldo estiver fervendo, ajunta-se-lhe uma porção de ovos em relação ao numero de pessoas a quem se tem de servir. Estando as claras dos ovos cozidas e as gemas molles, tirão-se com uma escumadeira, pondo-as em um prato á parte. Em seguida, faz-se com este caldo um pirão de farinha de mandioca ou de milho, collocando-se-lhe por cima os ovos que se escaldárão.

40. Mingáo do Ceará. — Ponha-se agua ao fogo com um pouco de gordura e sal; assim que ella ferver, deite-se-lhe farinha de trigo desfeita em agua fria, movendo-se até acabar de cozer.

41. Mingáo de Itabira. — Frige-se uma boa porção de manteiga com uma tigela de fubá; estando da côr de ca-

nella, ajunta-se-lhe agua, e ferve-se durante uma hora com um pouco de assucar, canella, e herva doce; e por fim ajunta-se-lhe mais uma tigela de leite.

42. **Mingáo da Uberaba.** — Faz-se como a sopa do Ceará, mas em logar de farinha de trigo, põe-se-lhe fubá de moinho ou fubá mimoso.

43. **Mingáo de Paulista.** — Ponha-se uma panella com agua, sal e uma colher de gordura sobre o fogo; estando fervendo, ajuntem-se-lhe aos poucos, mexendo-se sempre, quatro colheres de fubá fino desmanchado em um pouco de agua fria e uma folha de salsa; deixando-se cozer durante mais um pouco de tempo, retire-se do fogo a panella.

44. **Panada de manteiga.** — Ferve-se um pão em uma garrafa de agua, e quando este principia a dissolver-se, ajuntão-se-lhe um pouco de sal e um pouco de gordura ou de manteiga.

45. **Açorda de roscas.** — Quebra-se uma ou mais roscas em pedaços, que se lanção com umas colheres de assucar em uma tigela, despejando-se-lhe agua quente por cima; cobre-se com um prato, para se servir depois de passado um quarto de hora.

Quando o doente póde usar de manteiga, ajunta-se tambem uma colher na tigela antes de se lhe deitar a agua.

46. **Caldo de azedinhas.** — Frige-se uma colher de gordura até não chiar mais; ajuntão-se-lhe quatro colheres de farinha de trigo e uma porção de folhas de azedinha lavadas; mexe-se e mistura-se com caldo de carne de vacca, e depois de se lhe ajuntar um pouco de assucar e noz moscada, deita-se sobre pão torrado em uma terrina.

47 **Sopa de cangiquinha.** — Cozinha-se uma porção, de cangiquinha quanta fôr necessaria; toma-se depois uma porção de amendoim socado, mistura-se com agua, coa-se, e espreme-se, levando este residuo em repetidas aguas até estas não sairem mais da côr do leite; deita-se na cangiquinha este leite assim obtido, e misturão-se-lhe assucar, queijo ralado e um pouco de herva doce.

48. **Outra.** — Coze-se uma porção de cangiquinha e ajuntão-se-lhe quatro gemas de ovos batidas em meia garrafa de vinho branco, assucar e canella. Batem-se separadamente

as claras até formarem uma massa compacta a qual se deita ás porções n'um tacho com agua fervendo em aljofares, torna-se a tirar a neve, das claras de ovos que assim cozida e dura, põe-se sobre a sopa de cangiquinha como guarnição, e polvilha-se com canella moida.

49. Sopa de cangiquinha do Lambary. — Ferve-se a cangiquinha até estar bastante grossa; coa-se por uma peneira, temperando-a com sal e manteiga; ajuntão-se-lhe duas gemas de ovos batidas, uns pedaços de pão frito e algumas passas.

50. Sopa de cebolas. — Frigem-se em manteiga, duas ou tres cebolas bem picadas, até principiarem a corar; ajunta-se-lhes uma colher de farinha de trigo, continnando-se a frigir até ellas ficarem coradas.

Ajnntão-se-lhes em seguida e aos poncos, a agua necessaria e o sal preciso e deita-se a sopa em uma terrina onde já estarão umas torradas de pão.

51. Sopa de cebola á mineira. — Cortão-se uma ou dnas cebolas em partes bem miudas, qne se frigem n'uma colher de manteiga, até principiarem a tomar côr; ajunta-se-lhes uma colher de farinha de trigo ou de fubá, continuando-se a frigil-as até ficarem côr de canella. Ajunta-se-lhes agua quente quanta basta; ferve-se um pouco e deita-se este caldo sobre farinha de mandioca on fatias de pão.

52. Sopa curraleira. — Frigem-se em manteiga quatro ou seis colheres de fubá mimoso até ficarem côr de café claro; ajuntão-se-lhes depois duas garrafas de agna quente, o sal necessario, um pouco de salsa, e deixa-se ferver.

53. Sopa dourada da Boa-vista. — Corta-se um pão em fatias, que se põem de môlho em leite durante cinco ou dez minutos; tirão-se e passão-se nmas após outras em caldo feito de quatro ovos e quatro colheres de assucar bem batidos. Assim untadas frigem-se estas fatias de ambos os lados em manteiga. Servem-se cobertas com assucar e canella moida.

54. Sopa dos colonos. — Ferve-se nm repolho picado com sal e toucinho; depois de coado o caldo, ajuntão-se-lhe fubá frito até alcançar a côr de canella, batatinhas descascadas cortadas em fatias, e o sumo de nm limão.

55. Sopa juliana. — Cortão-se em tiras finas e compri-

das, cenouras, nabos, cebolas, repolho, e azeda; põem-se sobre o fogo com um pouco de manteiga, e refogão-se, depois ajuntão-se-lhes algumas hervilhas, vagens, folhas de salsa, sal quanto fôr necessario, e um pouco d'agua, deixando-os assim ferver até tudo estar bem cozido; depois ajunta-se-lhes fubá mimoso ou farinha de trigo, frito em manteiga de vacca diluido em agua sufficiente para fazer a sopa; dá-se-lhe mais uma fervura, e manda-se para a mesa.

Tambem se póde usar sem pôr a farinha de trigo ou fubá; e até fica melhor.

56 Sopa de palmitos. — O miolo do palmito, depois de bem picado e escaldado em agua quente, é refogado em gordura com sal, tomates e um pouco de fubá mimosa; ajuntão-se-lhe depois, a agua necessaria, e uma colher de polvilho, dissolvido em duas chicaras de agua fria, devendo-se mexer a sopa; e ir pondo a agua de polvilho pouco a pouco

57. Sopa de pão dourado. — Deita-se o miolo de pão em uma cassarola com um pouco de sal, pimento e agua, quanto basta para cobril-o; deixa-se ferver durante meia hora sobre brazas; ajunta-se-lhe duas gemas de ovos batidos, com duas colheres de nata de leite; torna-se a aquecer um pouco e põe-se na mesa.

58. Sopa de pão frito. — Corta-se um pão em fatias, untadas estas com manteiga de ambos os lados, deita-se-lhes assucar por cima e põem-se em uma panella para frigir. Estando fritas de um lado, virão-se para frigir, tambem do outro.

59. Sopa de ovos assados. — Cortão-se um ou mais pães em fatias que se molhão em um pouco de leite, e n'este estado colloca-se uma porção no fundo de uma panella untada com manteiga, a qual se cobre com uma camada de assucar e canella moida, pondo-se-lhe por cima nova camada de fatias e assim por diante, até quasi encher a panella, devendo a ultima camada ser de assucar e manteiga. Por fim, derrama-se sobre o todo dez a doze ovos batidos, tapada depois a panella é levada ao forno quente, onde se deixa cozer por meia hora.

60. Sopa de queijo. — Deita-se no fundo de uma sopeira uma camada de queijo ralado, por cima d'esta uma outra de fatias de pão, outra de queijo, outra de pão, e assim até encher a sopeira. Deita-se-lhes por cima uma porção

de caldo de carne de vacca, misturado com duas chicaras de nata de leite, quanto basta para cobrir a ultima camada de pão ; leva-se depois a sopeira no forno e deixa-se ahi ficar durante uma hora, ajuntando-se-lhe de vez em quando um pouco de caldo, á proporção que for seccando.

61. Sopa de sagú. — Ferve-se uma chicara de sagú com quatro garrafas d'agua até ficarem duas; ajuntão-se-lhes depois meia garrafa de vinho tinto, quatro colheres de assucar, um pouco de canella, cravo da India, noz moscada, casca de limão, ou em logar de assucar meia libra de marmelada desfeita em agua, e uma quarta de passas lavadas em agua quente. Deixa-se tomar um pouco o calor do fogo e serve-se.

62. Sopa magna ou sergipana.—Põem-se no fogo o conteúdo de uma mão cheia de hortaliças, couves ou repolhos, cenouras, raiz de salsa e de aipo, batatas e sal; ferve-se bastante tempo, coando-se-lhe depois o caldo sobre codea de pão, frita em gordura de ovos de tartaruga.

63. Sopa de tomates. — Fervem-se os tomates em agua e sal até desfazerem-se ; e deita-se este caldo em uma panella em que está frita uma cebola, e em que se picarão uns biscoutos.

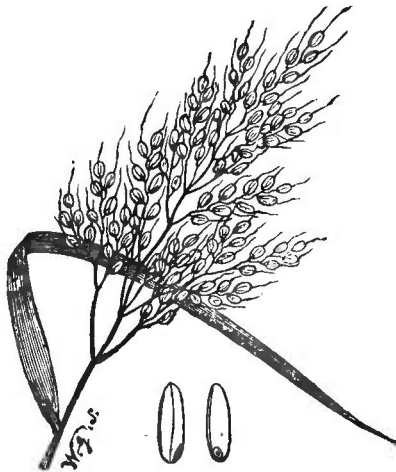
64. Sopa de Ypiranga. — Derrete-se uma colher de manteiga ; ajuntão-se-lhe quatro colheres de farinha de trigo e uma garrafa de bom caldo de carne de vacca, e no fim mais meia quarta de amendoas descascadas e reduzidas a pó fino, com meia quarta de assucar, um pouco de noz moscada e uma chicara de nata de leite, e serve-se quente.

SOPAS MAGRAS COM VINHO

65. Caldo de vinho repentino. — Ferve-se em partes iguaes vinho branco ou tincto e agua ; ajunta-se-lhe um pouco de assucar, manteiga, canella, noz moscada, roscas seccas moidas, e por fim umas gemas d'ovos batidas.

66. Sopa de vinho branco. — Ponha-se a ferver vinho branco com umas casquinhas de limão, canella, cravo

da India e assucar ; ajunte-se-lhe mais, assim que ferver, afim de engrossal-o, uma porção de polvilho, desfeito em agua fria.

67. Sopa de arroz com vinho. — Coza-se em agua uma porção de arroz até seccar ; ajuntem-se-lhe em seguida vinho branco, quanto basta, casquinhas de limão, assucar e algumas passas ; deixe-se ferver pouco tempo, para então se mandar á mesa.

Arroz.

68. Sopa allemã com arroz e vinho.—Coze-se uma porção de arroz em pouca agua e sal ; estando cozido, ajunta-se-lhe o vinho branco que fôr necessario para dar á sopa a consistencia precisa, accrescentando-lhe mais uma porção de cardamomo, cascas de limão, assucar, e ameixas, d'antemão fervidas um pouco, como o arroz. Torna-se-lhe a dar outra fervura, para então se mandar á mesa.

69. Sopa do frade André. —Ponhão-se a ferver meia garrafa de vinho branco, meia de cerveja branca e uma d'agua, com um pouco de cascas de limão, assucar, uma quarta (de libra) de roscas seccas em pó, e duas gemas d'ovos fervão-se por um pouco, e ponhão-se á mesa.

70. Sopa fria. — Ponha-se em uma terrina uma porção de cascas de pão ralado, meia libra de assucar, cascas de limão, duas ou trez talhadas de limão gallego, um pouco de noz moscada, tambem ralada e uma garrafa de vinho tincto com duas d'agua, e assim vai á mesa.

71. Sopa restaurante. — Ferva-se o sagú com casquinhas de limão, canella e talhadas de limão gallego ; estando tudo cozido, ajuntem-se-lhe umas chicaras de vinho tincto, e uma porção de ameixas seccas. Deixa-se ainda ferver um pouco este aggregado de substancias, para depois irem á mesa.

72. Sopa de arroz com cerveja. — Coze-se uma chicara bem cheia de arroz com uma garrafa d'agua, outra de cerveja e duas colheres de assucar ; ajunta-se-lhe por fim algumas passas, uma gema d'ovo bem batida e um copo de vinho branco e então serve-se.

73. Sopa Allemã com cerveja. — Rala-se a codea de um pão duro, e põe-se com assucar e um pouco de manteiga em uma sopeira, deitando-se-lhe por cima cerveja fervida e engrossada com duas gemas d'ovos e um pouco de cominho.

74. Sopa fria de cerveja. — E' feita como a sopa fria, ajuntando-se-lhe mais uma porção de passas, e em logar d'agua, pondo-se-lhe metade de cerveja e metade d'agua ; e em logar de vinho tincto o vinho branco.

75. Sopa cuyabana. — Rale-se uma porção de guaraná, misture-se com uma garrafa d'agua quente e uma quarta (de libra) de assucar. Depois de esfriar, ajunte-se-lhe mais uma garrafa de cerveja, um copo de vinho branco, umas talhadas de limão e roscas seccas, socadas e torradas. Come-se fria, como refresco.

76. Sopa de camarão. — Deitão-se os camarões a ferver em agua e sal ; passada uma hora, quando a fervura se manifestar em grossos aljofares, vai-se-lhes pingando o conteúdo de dois ou quatro ovos, sem se mexer, de fórma que estes pingos, á medida que forem caindo no caldo, talhem, e assim formem pequenos bocados. Ajunta-se-lhe depois uma folha de salsa, e d'este modo vai á mesa.

77. Sopa de camarões. — Frijem-se alguns camarões em um pouco de gordura, ajuntando-se-lhes depois agua deixão-se ferver pelo espaço de uma hora · deitão-se-lhes en-

tão umas folhas de cebolas e de salsa, e despejão-se em uma terrina que contenha arroz cozido, ou torradas de pão.

78. Sopa de ostras.— Cozem-se duas libras de peixe fresco em quatro garrafas de agua e sal ; depois de bem cozidas, coão-se sem se espremerem, ajuntando-se-lhes então quatro duzias de ostras soçadas. Deixão-se ferver por mais meia hora, e deitão-se sobre torradas de pão.

79. Sopa de peixe. — Coze-se o peixe em agua e sal, contendo já folhas de cebolas, e querendo-se, umas hervilhas novas, durante uma hora; e deita-se depois o caldo em uma terrina, contendo já farinha de mandioca ou de milho.

80. Sopa de peixe — Sendo os peixes pequenos, frigem-se primeiro n'um pouco de gordura, fazendo-os ferver depois em agua temperada com sal, folhas de salsa, cebolas e pimenta da India ; depois de terem fervido, engrossa-se-lhes o caldo, ajumtando-se duas gemas de ovos, batidas primeiro em um pouco do caldo ; deixão-se ferver durante mais meia hora, para se deitar o caldo sobre farinha de mandioca ou de milho.

81. Sopa de peixe com arroz. — Ponha-se o arroz a cozer com algumas hervilhas, vagens, cenouras, cebolas, salsa, aipo e tomates. Estando tudo cozido, ajunte-se-lhe um pouco de manteiga, e deixe-se ferver sobre fogo brando até quasi seccar ; ajunte-se-lhe depois caldo de peixe fresco, ou então uma ou duas colheres de vinagre.

82. Sopa de peixe á Caiapó. — Ferve-se carne de vacca com bastantes raizes, salsa, cenouras, aipo, batatinhas e algumas maçãs partidas; estando quasi cozida, ajuntão-se-lhe postas de peixe e deixão-se cozer mais. Coão-se em uma peneira e engrossa-se-lhe o caldo com farinha de trigo, fervida em vinagre.

83. Sopa da Russia ou Quass. — Amassa-se um pouco de farinha de trigo com assucar e agua quente ; põe-se esta massa em um logar quente por tres a quatro dias até fermentar, ajunte-se-lhe á noite mais uma porção de farinha e agua morna, deixando-se no mesmo logar quente. No dia seguinte, reune-se esta massa com uma porção de soro de leite, e sal necessario, algumas batatas, pedacinhos de bacalháo escaldado, uma colher de manteiga e deixa-se ferver até as batatas ficarem bem cozidas, e finalmente põe-se um pouco

de assucar. Se a sopa não estiver azeda, ajunte-se-lhe um pouc de vinagre.

84. Sopa de tartaruga. — Para a verdadeira sopa de tartaruga, toma-se uma libra de carne de tartaruga que adhere ao casco interior do animal, corta-se em pedaços do tamanho de uma noz; depois de lavados, fervem-se durante quatro horas, sobre um fogo regular. Por outro lado, tomão-se duas libras de carne de vacca, duas de carne de carneiro, que se deixão cozinhar durante seis horas em agua com duas ou tres cebolas, pimenta, seis ou oito cravos da India e sal. Coa-se e escuma-se o caldo, e deita-se em uma terrina sobre fatias de carne feita. E' n'esta occasião que se ajunta na terrina a sopa de carne de tartaruga para mandar á mesa.

85. Sopa de trahiras. — Frigem-se em manteiga pequenos peixes cobertos com um pouco de farinha de trigo; socão-se em seguida, pondo-os a cozinhar em caldo de carne. Passada uma hora, ajuntão-se-lhes uma quantidade de vinho branco igual á do caldo; ajunta-se-lhe um pouco de valeriana, cardamomo e gengibre; dá-se-lhes outra fervura e deita-se este caldo sobre fatias de pão.

SOPAS DE LEITE

86. Corá ou mingáo de milho verde. — Tomão-se umas espigas de milho verde, as quaes se descascão, e ralão-se devendo ellas ser ainda leitosas e assucaradas, porém não demais; passa-se por uma peneira o succo obtido; ajuntão-se-lhe um pouco de leite, assucar, canella, cravo da India e herva doce: ferve-se sobre fogo moderado até que fique reduzido á ametade. Deita-se então este mingáo em uma terrina, para que alli se esfrie; cobre-se de assucar e canella, e come-se depois de frio. Para se lhe dar melhor apparencia, é levado ao forno afim de que toste um pouco: é uma comida muito substancial, saborosa e de pouco dispendio, servindo até para doentes e creanças de peito.

87. Mingáo á mineira. — Ponhão-se quatro ou seis colheres de fubá em uma panella sobre o fogo, com dez ou

doze chicaras de agua e um pouco de sal; deixe-se ferver até ficar cozido o seu conteúdo, revolvendo-se sempre antes de se tirar do fogo; ajunte-se-lhe uma colher de assucar e duas de leite gordo, e sirva-se então.

88. Panada côr de leite. — Faz-se como a panada de manteiga; mas em logar da gordura, ajunta-se-lhe uma chicara de leite e uma colher de assucar.

89. Sopa de arroz de leite. — Estando o arroz cozido em agua, é lançado em leite fervido, ajuntando-se-lhe um pouco de sal, assucar e herva dóce, e assim vai á mesa.

90. Sopa de arroz com leite de amendoas. — Coze-se o arroz em agua com muito pouco sal, ajuntão-se-lhe um pouco de cascas de limão e umas folhas de louro, tendo-se o cuidado de não apertar o calor do fogo. Soca-se uma quarta de amendoas doces descascadas, com meia quarta de assucar, ajuntando-se-lhe pouco a pouco meia garrafa d'agua; coa-se espremendo, e ajunta-se este leite á sopa de arroz, pondo-se-lhe mais assucar se fôr necessario.

91. Sopa de leite com arroz. — Lavão-se quatro colheres cheias de arroz, deitão-se n'uma garrafa de leite, e deixão-se ferver durante uma hora. Ajuntão-se, em seguida, duas colheres de assucar, duas gemas de ovos batidas, um pouco de canella e tirão-se do fogo.

92. Sopa de leite. — Ferve-se o leite com um pouco de sal e assucar. Na occasião de servir, ajuntão-se-lhe quatro gemas de ovos batidas, e conserva-se no fogo, mexendo-se sempre até querer ferver. Deita-se n'esta occasião a sopa em uma terrina sobre fatias de pão e serve-se.

93. Sopa de leite com cebolas. — Frigem-se em manteiga umas cebolas cortados em rodellas que se deitão em leite; quando principão a crear côr, ajuntão-se-lhes sal e um pouco de pimenta. Dá-se-lhes uma fervura e despejão-se sobre biscoutos de polvilho picados e fritos em manteiga.

94. Sopa de leite queimado. — Ferve-se o leite com assucar, canella e gemas de ovos; põe-se o todo em um prato e cobre-se com claras de ovos batidas e fervidas em agua. Polverisa-se depois de bastante assucar; aquece-se no fogo um facão com o qual se queima o assucar ao comprido, fazendo-se-lhe differentes figuras.

95. Sopa de Minas. — Ferve-se uma porção de leite com assucar ; ajuntão-se lhe uns ovos (clara e gema) batidos, canella e passas, e deita-se essa massa sobre um pouco de farinha de mandioca.

96. Sopa de palmitos com leite. — Depois de picado, escalda e refogado o palmito com pouco sal e gordura, é tambem levado a ferver em pouca agua até ficar cozido, ajuntando-se-lhe, depois de estar a agua quasi secca, uma garrafa de leite cozido com duas colheres de assucar e duas gemas d'ovos.

97. Sopa de pepinos com leite. — Estando descascados, limpos e cortados aos pedaços os pepinos, deixão-se ferver em agua e sal ; estando cozidos, tirão-se d'agua, e esmagão-se, passando-se esta massa por uma peneira, ajuntando-lhe, depois, leite fervido com assucar ou sal, e deitando-se este caldo em farinha de mandioca frita em manteiga, estando-se a mexer sempre.

98. Sopa de Petropolis. — Amassa-se a gema de dois ovos com quatro ou cinco colheres de assucar, uma colher de manteiga e sal, ajuntando-se-lhes depois uma garrafa d'agua,e indo-se mexendo sempre. Deixa-se tudo isto ferver um pouco e por fim, ajuntão-se-lhe meia garrafa de leite gordo, duas, colheres de assucar, um pouco de canella e de herva doce, manda-se então á mesa.

99. Sopa de quibêbe.— Descascada, partida e desmiolada uma abobora ou moranga, prepara-se como se prepara a sopa de pepinos com caldo.

100. Sopa de repolho com leite. — Ferve-se um repolho em agua ; tira-se, e ajuntão-se-lhe leite cozido, sal e fatios de pão, deixando-o ferver mais um pouco para mandar para a mesa.

101. Sopa dourada de arroz com leite. — Cozinha-se meia libra de arroz em agua e sal, deita-se, depois de ter seccado a agua, n'uma garrafa de leite fervente; ajuntão-se-lhe um pouco de açafrão, sal e assucar ; deixa-se ferver durante meia hora e serve-se então.

SOPAS DE FRUCTAS

102. Sopa de ameixas. — Fervem-se as ameixas com casquinhas de limão, e quando estiverem bem molles, passão-se por peneira, ajunta-se-lhes um pouco de assucar, e deitão-se sobre fatias de pão torrado.

103. Sopa de amoras. — Escolhe-se e lava-se uma porção de amoras que se põem a ferver com vinho branco, assucar e canella até se desmanchar. N'este estado, deita-se n'uma terrina sobre fatias de pão torrado e manda-se á mesa.

104. Sopa de cajús. — Toma-se uma porção de cajús que se cortão em pedaços, fervem-se um pouco em agua com talhadas de limão e assucar; coa-se e ajuntão-se-lhe outro tanto de vinho branco, umas talhadas de limão e fatias de pão. Esta sopa come-se fria, e é excellente no tempo de calor.

105. Sopa de laranjas. — Descasquem-se dez ou doze laranjas, e fervão-se em duas garrafas de agua com um pouco de assucar; depois coem-se, deitando o caldo n'uma terrina, sobre fatias de pão torrado e rodellas de limão gallego.

106. Sopa de limão. — Ferve-se uma rosca secca e um pouco de manteiga até desfazer-se a rosca; coa-se por uma peneira, ajuntão-se-lhe um copo de vinho branco ou tincto, assucar e as fatias de um limão gallego e torna-se-lhe a dar uma fervura, para em seguida servir-se.

107. Sopa de maçãs. — Parte-se uma porção de maçãs, e ferve-se em agua com assucar e casquinhas de limão; passa-se por uma peneira, e ajunta-se-lhe a gema de um ovo e algumas passas.

108. Outra. — Ferve-se em agua uma porção de cangiquinha até estar cozida; ajuntão-se-lhe algumas maçãs descascadas, assucar e canella; deixa-se ferver até que as maçãs comecem a se desfazer; tira-se então do fogo para servir.

109. Sopa de marmelos. — Ferve-se em agua uma porção de arroz com alguns marmelos descascados e descaroçados, um limão gallego partido em fatias, um pouco de assucar e canella. Quando o arroz ficar cozido e os marmelos principiarem a se desfazer, preparar-se-ha a sopa como a antecedente.

110. Sopa de pecegos. — Descasque-se e descaroce-se uma porção de pecegos; quebrem-se-lhes os caroços, tirem-se-lhes as amendoas, que se deverão socar, e pôr a ferver com os pecegos em bastante agua até que os pecegos se desmanchem; ajuntem-se-lhes vinho branco, assucar, canella e cravo da India; dê-se-lhes mais uma fervura, e depois deite-se em uma sopeira, sobre fatias de pão frito.

111. Outra. — Promptos e cozidos os pecegos, como foi dito, ajuntem-se-lhes fatias de limão gallego, assucar, canella, cravo da India e sagú; dê-se-lhes mais uma fervura, e sirva-se emquanto quente.

112. Sopas de legumes e hervas. — Deite-se uma colher de gordura em uma panella, ferva-se ao calor de fogo vivo até não chiar mais; ajuntem-se-lhe depois tres chicaras de arroz escolhido e lavado; deixe-se frigir pelo espaço de cinco minutos, deitando-se-lhe em seguida duas garrafas de agua, sal, salsa, algumas folhas de cebola e uns grãos de pimenta da India. Tendo fervido por um pouco, deve-se tirar do fogo e se pôr sobre umas brazas para engrossar.

113. Sopa de abobora. — Descasca-se a abobora, tira-se-lhe o miolo, e, cortada em pedaços, coze-se em agua e sal. Cozida que seja, ajuntão-se-lhe leite, um pouco de assucar e pedaços de biscoutos; deixando-a ferver mais um pouco, vai á mesa convenientemente.

114. Sopa de abobora d'agua. — Toma-se uma abobora d'agua, a qual, descascada e limpa, é cortada em pedacinhos quadrados; quando estão cozidos, são tirados da vasilha onde fervem, e postos a escorrer a agua que contêm, são depois refogados em gordura, contendo folhas de salsa, cebola, algumas pimentas e tomates; ajunta-se-lhes mais agua, sal e lombo de porco assado e cortado em pedaços. Ferve-se tudo por mais um pouco, para poder ir á mesa.

115. Sopa de batatas. — Descasque-se uma ou duas duzias de batatas inglezas, ferva-se em agua e sal até come-

çar a esmagar-se. Frija-se depois uma colher de farinha de trigo ou duas de fubá mimoso, uma cebola bem picada em uma colher de manteiga; deite-se-lhe por cima o caldo das batatas, ajuntando-lhes algumas pimentas, folhos de salsa e de cebola. Deixa-se tudo isto ferver por mais um pouco, para ir á mesa.

116. Sopa de Colbert. — Afogão-se em manteiga hervilhas e vagens, cortadas em tiras, com um pouco de farinha de trigo. Ajuntão-se á agua e ao sal, antes de pôl-a na terrina, ovos inteiros, tendo-se o cuidado de não esmigalhal-os, na occasião de pôl-os na sopa; para este fim quebrão-se os ovos em uma espumadeira que se introduz na sopa fervendo em aljofares, e retira-se alguns instantes depois.

117. Sopa de hervilhas. — Frige-se um pouco de farinha de trigo em manteiga; ajuntão-se-lhe hervilhas novas, algumas cenouras, frango picado e agua, deixando-se cozer quanto basta para se poderem levar á mesa.

118. Sopa de favas. — Cozão-se favas novas, e quando estiverem molles, passem-se por uma peneira. Por outro lado, cozão-se vagens novas picadas; depois de estarem cozidas, ajuntem-se-lhes cebola, salsa, sal e manteiga; misturem-se com a massa das favas, e deixando-se ferver um pouco, deite-se em uma terrina contendo já biscoutos picados e torrados.

119. Sopa de feijão branco. — Cozinhe-se o feijão, como o feijão miudo, e tempere-se da mesma maneira, ou misture-se com vinagre, assucar, polvilho e um pouco de assucar queimado para dar côr.

120. Sopa de feijão miudo. — Ponha-se o feijão miudo com agua fria sobre o fogo; logo que esteja cozido, ponha-se sobre umas brazas por espaço de uma hora, afim de ficar molle; depois ajuntão-se-lhe hervas, um pedaço de toucinho e deixa-se ferver. Finalmente, engrossa-se o caldo com uma colher de polvilho desfeita em agua fria, e ajuntão-se-lhe duas colheres de vinagre.

121. Sopa de feijão preto. — Depois de estar o feijão cozido e temperado com gordura, alho, cebola, sal e salsa, meia hora antes de pôr á mesa, ajunta-se-lhe duas vezes tanto de agua quente, quanto tem de feijão temperado. Deixa-se ferver uma vez e deita-se o caldo sobre biscoutos de polvilho

cortados em pedaços e fritos na manteiga, ou sobre pão ou roscas seccas, e ajuntão-se-lhe duas colheres de assucar e quatro de vinagre.

122. Sopa de Jacob. — Cozão-se lentilhas; passe-se metade por uma peneira, que depois se ajunta á outra metade; temperem-se com assucar, vinagre, e uma cebola talhada, e dê-se-lhes mais uma fervura.

123. Sopa de lentilhas. — Coze-se uma porção de lentilhas, depois de bem lavadas e escolhidas; logo que estejão cozidas, passão-se a metade por uma peneira, esmigalhando-as; a estas ajuntão-se então as lentilhas não pisadas, o caldo de carne quanto seja sufficiente, umas batatas e raiz de salsa.

124. Sopa de pepinos. — Descascão-se alguns pepinos, tira-se-lhes o miolo, e cortão-se em talhadas finas. Levão-se depois a cozer em brazas com um pouco de sal durante cinco minutos. Tirado se enxutos, levão-se á gordura para frigir, ajuntando-lhes caldo de carne, ou agua quente, cebola, pimenta, um pouco de vinagre e biscoutos. Deixão-se ferver por mais um pouco, e então tirão-se do fogo.

SOPAS MEDICINAES

125. Mingáo para purificar o sangue.— Descasca-se, lava-se e corta-se em pequenos pedaços uma raiz de inhame; depois de estar cozinhando por duas horas em agua, é tirada e reduzida a massa. Põe-se então uma porção de soro de leite ao fogo com uma mão de agriões e alfaces, e deixa-se esta mistura ferver meia hora, coando-se a final por um panno grosso. Leva-se novamente ao fogo; misturão-se-lhe a massa do inhame, assucar, umas amendoas amargas pisadas, um pouco de noz moscada e deixa-se ferver por uma hora mais, e então serve-se.

126. Sopa antichlorotica.—Para as senhoras que teem falta de sangue, é excellente o uso d'esta sopa.

Ponhão-se ao fogo um pedaço de carne de porco e outro de carne de vacca; ponhão-se a cozer n'uma outra panella, em agua e sal, mandioca, cangica, raizes de salsá, aipo, nabos e cenouras. Tirão-se estes ingredientes depois de cozidos dei

tando-os no caldo da carne que deve ter sido miudadas vezes espumado, e que então se deve engrossar com um ovo batido, misturando-se-lhe uma pitada de açafrão da India. assucar e um copo de vinho Madeira.

127. Sopa antihemorrhoidal. — Faça-se caldo de uma gallinha gorda, tirem-se-lhe depois de cozida, a carne e gordura, ajuntando-se-lhe um punhado de alfaces, chicorea, salsa, um pouco de sagú e uma colher de vinagre. Depois de ferver mais um pouco, ponha-se á mesa.

128. Sopa estomacal. — Faça-se um caldo de carne e ossos de vacca, ajuntem-se-lhe um pouco de sal, cebola, pimenta da India, noz moscada, tirando-lhe a escuma de vez em quando. Estando tudo cozido, ajuntem-se-lhe algumas batatinhas descascadas. Cozidas estas, ajuntem-se-lhe mais alguns gilós; dê-se-lhe a final uma fervura mais e ponha-se na mesa.

129. Sopa peitoral. — Ferve-se uma mão de vacca com bastante agua até ficar cozida; coa-se depois e ajuntão-se ao caldo meia libra de passas, seis colheres de mel de abelha, um pouco de herva doce e deixa-se ferver até ficar em duas garrafas, misturando-lhe, depois, uma garrafa de leite e tres ovos batidos. Dá-se-lhe mais uma fervura e serve-se.

130. Sopa para purificar o sangue — Em caldo de carne de vacca coze-se uma mão de agriões, chicoreas e alfaces; passada meia hora, depois de coado o caldo, ajuntão-se um pouco de assucar, meia duzia de ameudoas amargas(pisadas); dá-se mais uma fervura, e deita-se sobre torradas de pão.

131. Sopa tonica para convalescentes. — Fervão-se, durante quatro horas, duas libras de perna de vacca com ossos, uma libra de carneiro e uma gallinha em oito garrafas d'agua, tirando-se-lhes sempre a espuma; ajuntem-se-lhes depois umas batatinhas, raizes de chicorea, cenouras, um pouco de noz moscada e sal. Estando tudo cozido e frio, tira-se-lhe a gordura, e coa-se. Ajunta-se lhes depois o caldo, deitando-o sobre torradas de pão, arroz cozido em agua e sal, ou macarrão.

CAPITULO II

A VACCA

A carne de vacca é indispensavel para a cozinha, e offerece um variado numero do partes, das quaes cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentada reconhece á primeira vista.

As peças mais usadas são : a alcatra, empregada quasi sempre para sopas ; o colchão, igualmente empregado para sopas e carne ensopada ; o lombo para os assados, o lombo da parte dos rins que dá os melhores beefsteaks e rosbifs ; a noz, a pá e ilarga para guisados e ensopados; o peito para cozidos; a lingua e o paladar que servem para ensopar e guisar ; o miolo, embora não tão estimado como o da vitella e o do carneiro, porém com um certo valor gastronomico ; o mocotó ou mão, que serve para os môlhos fortes, geleas e certos guisados ; o buxo, o coração. o rabo e o rim que tambem offerecem differentes guisados.

As fibras da carne de vacca são finas e compridas. de um encarnado bonito, marchetado de veias brancas. Sendo a gordura da carne de um branco amarellado, é signal de ser de boa qualidade.

As pessoas que servem a carne, que se põe á meza, devem conhecer as regras de cortal-a, porque não trinchando segundo

as regras, achal-a-hão dura. Deve-se, por isso, cortar toda a carne sempre atravessando as fibras, e não tirando as talhadas ao correr d'ellas. A lingua corta-se em talhadas transversaes. A vacca deve ser morta n'um dia, e esquartejada no outro para ser preparada, pondo-se antecipadamente, por algum tempo, de môlho em agua fria.

A carne de uma rez velha fica no cozer mais ou menos dura ; portanto não serve para qualquer dente : remedia-se este inconveniente, ajuntando-se, desde o principio, um copo de boa aguardente á agua, que serve para cozel-a.

1. Perna de vacca. — Embora a perna não déos melhores pedaços de carne, póde comtudo um habil cozinheiro aproveital-a para varios guisados, que teem seu merecimento.

2. Lingua de vacca. — As fibras da carne da lingua, são curtas e saborosas. A lingua presta-se para um grande numero de iguarias ; conforme a raça e idade da rez, ella é mais ou menos dura e secca, e não se póde comer, senão depois de estar a cozer durante muito tempo ; por isso, de qualquer maneira que seja preparada, não se torna boa, senão depois de bem cozida.

3. Paladar de vacca (Céo da bocca). — Este pedaço presta-se, como a lingua, para uma grande variedade de iguarias, mas, como aquella, deve ser bem cozido, tirado um veo duro, que o cobre.

CARNES COZIDAS

4. Carne de vacca á moda commum. — Tome-se um pedaço de carne de vacca do lado da coxa, façāo-se n'elle uns furos com uma faca, e introduzão-se n'estes buracos, umas mechas de toucinho, e ponhão-se em uma cassarola com quatro cenouras, quatro cebolas, dois cravos da India, salsa, cebolinhos, mocotó de vitella, louro, tomilho, sal, pimenta, quatro copos d'agua, e deixa-se ferver quatro a cinco horas, conforme o tamanho do pedaço ; estanho meio cozida, ajunte-se-lhe um calix de boa aguardente, e sirva-se com os legumes.

5. Carne cozida á caseira. — Depois de se ter cozido a carne, e esta estar fria, corte-se em talhadas, as quaes se devem collocar bem ordenadas sobre um prato de metal; polverisão-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, regão-se com um copo de caldo de carne, e semeia-se-lhe por cima miolo de pão, frito na manteiga, e um pouco de vinagre. Ponha-se perto do fogo, durante vinte minutos, e tire-se então para se levar á mesa.

6. Carne de vacca cozida e encorpada com gemas de ovos. — Piquem-se salsa e cebolinhos, e ponhão-se com manteiga em uma cassarola; depois de terem tomado calor, deite-se-lhes uma colher de farinha; mexão-se, e lance-se-lhes por cima um copo de caldo de carne de vacca. Mexão-se até ferver; temperem-se com sal, pimenta e noz moscada. Ferva-se este môlho alguns minutos, e ponha-se sobre a carne cozida e cortada em talhadas; na occasião de se servir, engrosse-se com gemas de ovos.

7. Carne cozida ensopada. — Cortão-se em pequenos pedaços uma raiz de salsa, uma cebola, e deixão-se frigir em meia quarta de manteiga sobre fogo brando, para não corar, ajunta-se-lhes uma boa colher de farinha de trigo; temperão-se, á vontade, de sal, pimenta e noz moscada; mistura-se-lhes uma chicara de caldo de carne, deixando-se depois ferver, durante dez minutos. Corta-se depois a carne cozida em pequenos pedaços, os quaes se deixão ferver um pouco no môlho, engrossando-se este com duas gemas de ovos batidas.

8. Talhadas e fritadas de carne de vacca cozida. — Depois de se ter afogado, em duas colheres de manteiga, uma porção de hervas de cheiro, que tambem se chamão cheiros verdes, accrescenta-se-lhe uma colher de farinha de trigo, humedecida com um copo de caldo de carne de vacca; deitando-se-lhe sal, pimenta noz moscada, e deixa-se ferver até que o môlho engrosse.

Depois de se ter picado a carne cozida, á qual se terá ajuntado gordura de carne de vacca, tambem cozida, derrama-se sobre ella o môlho, e depois mexe-se bem o todo. Com a carne picada d'esta maneira, fazem-se almondegas, que se involvem em farinha de trigo, e põem-se a frigir em gordura de porco, azeite doce, ou manteiga derretida.

9. Carne de vacca cozida á marujo. — Põem-se em-

uma frigideira um pouco de manteiga, pequenas cebolas descascadas, e deixão-se tomar côr, sobre fogo brando. Deita-se sobre isto uma colher de farinha de trigo ; afogão-se as cebolas; ajuntão-se-lhes em seguida um copo de caldo de carne, outro de vinho tincto, alguns cogumelos, ou carapicús ; temperão-se de sal, pimenta, folhas de louro, serpol, e deixão-se cozer. E'este o môlho que se appellida — á maruja, — e que, estando cozido, é lançado sobre talhadas de carne de vacca cozida, preparadas de antemão que, depois, se deixão tomar calor perto do fogo, durante meia hora para irem á mesa.

10. Perna de vacca cozida. — Tome-se a carne, e deixe-se ferver cinco horas sobre bom fogo, tendo-se ajuntado á agua sal, cenouras cebolas, cravo da India, as folhas picadas de um repolho e um calix de aguardente.

Estando a carne cozida, tire-se do fogo, como tambem os temperos, pondo-se tudo em symetria sobre o prato. Deixe-se o caldo engrossar, ajuntando-se-lhe por fim um pouco de farinha de trigo e vinagre. Deixe-se este môlho sobre a carne e os legumes, antes de se servirem.

11. Posta de carne aferventada e gurnecida de raizes cobertas de substancia de carne. — Toma-se um bom pedaço de carne de vacca (do colchão) coberto de gordura ; tira-se-lhe o osso, amarra-se, pondo-se, depois, a cozer em uma grande panella ; quebra-se então o osso, que se põe dentro ; enchem-se as trez quartes partes da panella de agua fria, e deixa-se cozinhar moderadamente ; escuma-se de vagar, e ajunta-se-lhe de vez em quando, um pouco d'agua fria. Quando tudo estiver bem escumado, ponhão-se um pouco de sal e dois cravos da India, tendo-se o cuidado que tudo ferva muito de vagar, durante cinco horas. Na occasião de se pôr o sal, já se deverão ter posto tambem as raizes que se quizerem cozer. Experimenta-se, depois, com uma faca : se ella entrar com facilidade e sair da mesma maneira, a carne estará cozida. Tira-se então, põe-se a escorrer, untando-se á final duas ou trez vezes com substancia de caldo de carne de vacca. Põem-se na travessa, e ao redor pequenas cebolas e repolhos, tudo pequeno e coberto de substancia de caldo de carne.

12. Talhadas de carne de vacca cozida. — Põem-se em uma cassarola, com um pouco de manteiga ou gordura, sete ou oito cebolas grandes cortadas em rodellas. Colloca-se

esta cassarola em fogo ardente, e mexe-se. Sobre as cebolas, estando douradas, deitão-se uma colher de farinha de trigo, um copo de caldo de carne, e mexe-se até ferver, e ajuntão-se sal, pimenta e um pouco de vinagre.

O môlho, tendo fervido vinte minutos, é derramado sobre o prato no qual se terão collocado as talhadas de carne cozida; torna-se a pôr o prato ao fogo, e deixa-se aquecer durante meia hora, e serve-se.

13. Terrina caseira. Corta-se a carne de vacca bem magra em pequenas talhadas, toucinho magro, salsa, cebolinhos picados, canella, cravo da India, noz moscada, serpol e umas folhas de louro; toma-se uma terrina, e põe-se no fundo da mesma uma camada de carne de vacca, outra de toucinho e um pouco dos temperos preparados e indicados; por cima, deitão-se uma colher de aguardente e duas d'agua; tapa-se bem a terrina e põe-se sobre o borralho ou rescaldo para cozer de vagar, e quando estiver cozido, escorre-se a gordura, e serve-se na propria terrina.

14. Carne de vacca cozida com azeite. —Corte-se a carne cozida em talhadas, ponha-se sobre o prato com salsa inteira escaldada e cebola picada. Ao mesmo tempo que a carne, sirva-se, em uma molheira, um môlho frio de azeite, ou um môlho restaurante.

15. Carne de vacca cozida no leite. — Tome-se a carne lavada, ponha-se sobre o fogo com leite, já fervido com sal; depois de fria, ajuntem-se-lhe um pouco de assucar, noz moscada, pouco sal, folhas de louro. Deixe-se ferver sobre fogo moderado tres a quatro horas e sirva-se com seu proprio môlho, engrossado com farinha de trigo.

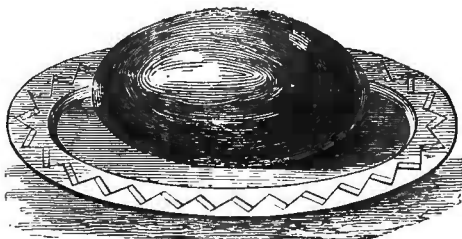
16. Carne de vacca com salsa. — Corta-se a carne fresca em fatias finas da grossura de uma moeda de quarenta reis; collocão-se estas em uma cassarola umas sobre as outras, com sal, pimenta e salsa bem picada, uma chicara de caldo de carne, e deixão-se ferver meia hora sobre brazas; ajunta-se-lhes depois uma colher de vinagre.

17. Carne de vacca tostada. — Frige-se um pedaço de toucinho cortado em pequenos pedaços. Estando derretido, deitem-se sobre elle um pouco de codea de pão ralado, cogumelos cortados em pedacinhos, cebola, salsa, um dente de alho picado, sal e pimenta da India. Ajunte-se-lhes, n'esta oc-

casião, talhadas de carne que se cobrem em seguida com cogumelos, cebolas, salsa, sal, pimenta e codea de pão ralado. Humedecem-se estas talhadas com caldo de carne, e afoga-se em fogo brando. Querendo-se tostal-as, põem-se sobre fogo vivo ; ao contrario, servem-se com algum môlho. Tambem póde-se, em lugar de toucinho, pôr-lhe um pouco, de manteiga, e ajuntar, antes de cozer, um pouco de cognac ou vinho branco.

CARNES DE VACCA FRITAS, ASSADAS E GUISADAS

18. Almondegas de carne de vacca. — Picão-se duas libras de carne de vacca com meia de toucinho fresco, uma cebola, um dente de alho, sal, salsa e pimenta bem fina ; accrescentão-se mais quatro a seis colheres de farinha de trigo e tres ovos. Amassa-se tudo ; formão-se depois uns bolos do tamanho de batatas inglezas ordinarias, os quaes se frigem em gordura derretida, devendo esta estar bem quente, na occasião de se lhe deitarem os bolos. Servem-se com qualquer dos mêlhos indicados para carne.

19. Almondegas de glotão. — A duas libras de carne picada miuda ajuntão-se uma duzia de sardinhas e outro tanto de batatas, reduzindo-se tudo a uma massa. A esta massa ajuntão-se tambem duas colheres de farinha de trigo, um ovo, sal, pimenta e salsa picada, e formão-se uns bolos, que se frigem em manteiga.

Almondega

20. Beefsteaks (Bifes). — Tomem-se umas talhadas de lombinho da grossura de um dedo ; bata-se esta carne para que fique mais chata ; aparando-lhe depois as pelles em roda,

deite-se por alguns minutos em manteiga quente, com sal, e pimenta ; leve-se d'ahi para uma frigideira, que esteja sobre fogo, virando-se as talhadas, passados alguns minutos. Serve-se d'estes bifes com a mesma manteiga e salsa picada.

21. Beefsteaks ou Bifes Allemães. — Corta-se em fatias um lombinho de vacca da grossura de dois dedos ; batem-se essas fatias sobre um cepo com uma palmatoria até ficarem bem tenras ; derrete-se depois um pouco de manteiga em uma frigideira sobre brazas ; estando derretida, deitão-se-lhe as talhadas de carne polverizadas de um pouco de sal ; e logo em seguida, põe-se a frigideira sobre um fogo vivo, virando-se de vez em quando as fatias quando estiverem fritas de um lado. Frigem-se, ao mesmo tempo, em frigideira separada, batatas descascadas e talhadas, com uma cebola picada, em muito pouca manteiga até ficarem bem tostadas, as quaes se collocão em roda do bife sobre o mesmo prato.

22. Beefsteaks com batatas e molho á chefe de cozinha. — Corta-se um lombo de vacca em doze pedaços de igual grossura ; batem-se estes pedaços com um páo, aparando-se em seguda. Põe-se a derreter uma quarta de manteiga com um pouco de sal ; untão-se n'ella os beefsteaks, e põem-se a assar em um fogo moderado ; quando estiverem bem firmes debaixo do dedo, tirão-se do fogo, collocão-se umas batatas ao redor da travessa e derrama-se-lhes em cima um môlho á chefe de cozinha.

23. Beefsteaks estufados á ingleza. — Frija-se bem dos dois lados um beefsteak meio grosso ; tire-se da frigideira e ponha-se na manteiga uma colher de farinha de trigo ; mexa-se depois até ficar de uma bella côr dourada e deite-se-lhe um pouco de caldo, quanto basta para cobrir completamente o bife, posto de novo na frigideira.

Quando este môlho principiar a ferver, ajuntem-se-lhe um môlho de hervas de cheiro, uma cebola e cenouras picadas ; tempere-se com sal e pimenta, e deixe-se a carne de ferver de vagar duas a trez horas. Meia hora antes do serviço da mesa, accrescentão-se-lhe uma colher de fubá de arroz, um pouco de pó de pimentão e duas cabecinhas de cebola picadas, e fritas separadamente em manteiga.

24. Beefsteaks fritos. — Corte-se a carne em talhadas muito finas, e pequenas, deite-se-lhes sal e pimenta moida, e involvão-se em farinha de trigo, pondo-se depois a frigir de

um e outro lado em manteiga, que já deve estar quente sobre o fogo. Tirão-se, dez minutos depois, e frige-se no resto da manteiga uma colher de farinha de trigo até adquirir a côr dourada ; accrescentem-se-lhe umas chicaras de caldo, alguns cogumelos, sal, temperos á vontade, e por fim ponhão-se os beefsteaks ; deixem-se os ferver durante meia hora, e sirvão-se.

25. Carurú de carne de vacca. — Corta-se a carne em pequenos pedaços, que se frigem por espaço de um quarto de hora em gordura e sal, ajuntão-se-lhes em seguida um copo d'agua, uma colher de fubá mimoso, uma duzia de quiabos cortados em talhadas, sal, duas ou trez pimentas comaris, salsa, cebola verde, deixando-se ferver uma hora. Serve-se angú de fubá de moinho, ou pirão de farinha de mandioca.

26. Carne de vacca enrolada. — Toma-se a carne, corta-se em talhadas finas e compridas, deitão-se-lhes por cima sal, um pouco de nitro e cravo da India socado ; cobrem-se com talhadas iguaes de toucinho fresco, com outra camada dos mesmos temperos, enrolão-se depois essas duas talhadas, devendo a carne ficar do lado de fóra ; amarrão-se esses rolos com barbante, e, passadas duas horas, cozem-se em agua.

Para se pôr á mesa esta carne, corta-se depois de fria em talhadas transversaes, e serve-se com um môlho tambem frio.

27. Carne de vacca estufada.— Ponha-se a carne lardeada (cheia de pedaços de toucinho) em uma panella, guarnecida de pedaços de toucinho, cebolas, picadas, sal, pimenta, e deixe-se estufar sobre fogo moderado, conservando-se bem tapada.

Estando cozida, tire-se a carne, e frija-se em gordura um pouco de farinha de trigo ; ajuntem-se-lhe depois uma chicara de caldo, tubaras, cogumelos, sumo de limão e um pouco de sal. Deixe ferver, e sirva-se a carne com este môlho.

28. Carne sepultada. — Faz-se na terra um buraco de fundura tal, que possa conter o pedaço de carne que se quer cozer ; depois de prompto, põe-se n'elle o pedaço de carne temperado com sal, e bem involvido em folhas de bananeiras ou de caeté, de maneira que não tenha contacto com a terra ; cobre-se de terra e por cima d'esta accende-se um fogo vivo.

A terra aquecida communica o seu calor á carne, que d'est'arte coze-se lentamente, e fica então muito succulenta. São necessarias seis a oito horas para cozer a carne, conforme o tamanho do pedaço.

29. Churrasco á moda de sertão. — Toma-se um bom pedaço de carne de vacca da parte do peito e costellas, sem lhe tirar o couro; passa-se n'elle um pouco de sal socado com alho e manteiga; põe-se em um espeto, expondo-o a um fogo ardente. A carne fica d'est'arte bem tostada por fóra, e por dentro apenas cozida e com um pouco de sangue ainda. Assim prepara a maior parte dos sertaneijos o seu churrasco; alguns, porém, o põem a assar no forno, quando o teem a sua disposição, o que poucas vezes acontece n'essas paragens desertas; vai á mesa sem môlho, querendo-se, ou então com um môlho picante.

30. Enroladas de carne de vacca. — Corta-se a carne em talhadas finas; batem-se estas talhadas com as costas de uma faca, e deitão-se-lhes sardinhas e cebolas picadas, pimenta socada, noz moscada, sal e uma mecha de toucinho do tamanho de um dedo. Enrolão-se então de maneira que o toucinho fique no centro, atão-se com linha, e deitão-se os rolos assim preparados em manteiga, e deixão-se refogar sobre brazas. Estando cozidos, tirão-se, deitando-se sobre a manteiga uma colher de farinha de trigo; deixa-se então corar, ajuntando-se-lhe em seguida duas chicaras de agua e sal, e deitando-se n'este môlho, onde ficão a cozer. Antes de se porem á mesa, tira-se-lhes a linha.

31. Guisado de lombo de vacca. — Corta-se um lombo de vacca em quatro postas; levão-se estas á prensa, enrolão-se, pondo-as assim enroladas em uma cassarola, temperadas de sal e pimenta. Põe-se a derreter um pouco de manteiga, a qual depois se derrama por sobre a carne para ir ao fogo. Na occasião de se servir este guisado, submette-se de novo a um fogo mais intenso, virando-se. Deita-se, então, em uma cassarola, derramando-se-lhe por cima a sustancia, que fica na vasilha.

32. Guisado de vacca com tubaras. — Corta-se em talhadas um lombo de vacca; põem-se estas em uma cassarola com manteiga derretida, sal, pimenta da India quebrada, e levão-se ao fogo, cujo calor deve ser mais forte na occasião de irem á mesa, virando-se de vez em quando. Logo que estejão igualmente tostadas dos dois lados, tirão-se, pondo-as então em uma travessa, e deitando-se-lhes por cima môlho de tubaras, ou qualquer outro

33. Lombo de vacca assado em espeto. — O lombo

de vacca, sendo tenro, é sempre assado em espeto. Tirão-se-lhe a gordura e a pelle, leva-se, em seguida, a um môlho de vinagre, sal, pimenta, folhas de louro, cravo da India, e passadas doze horas, enfia-se em um espeto e deixa-se assar por uma e meia, ou duas horas, conforme a grossura do pedaço, virando-o sempre. Serve-se com um môlho feito do succo que pingou da carne misturado com vinagre, cebolinhos, pimenta da India ou comari. Nunca se deve lardear este lombo, senão perde o seo succo pelas fendas feitas para este fim, e por conuinte fica sem sabor.

Lombo de vacca assado.

34. Lombo de vacca á franceza. — Toma-se um bom pedaço de lombo, do qual se tira a pellicula; bate-se com um páo, traspassando-o de mechas de toucinho; deixa-se de vinho d'alho, durante vinte e quatro horas. Depois de ter escorrido, sendo enxuto com um panno, enfia-se em um espeto, cobre-se com uma folha de papel, untada em manteiga, deixa-se assar uma hora e quarto, molhando-se de dez em dez minutos com o succo que pingar do mesmo. Uma hora depois, tira-se-lhe o papel, e deixa-se tomar côr, pondo-o sobre o prato, que deverá conter um môlho restaurante, deitando-se-lhe por cima a substancia da mesma carne, ou môlho de tnbaras.

35. Lombo de vacca á mineira. — Toma-se nm pedaço de carne de vacca que se bate com força com um páo. Faz-se um môlho de salsa, pimenta, vinagre, e um ponco de gordura derretida, e unta-se o pedaço de carne com este môlho. Deixa-se ahi ficar duas horas; cobre-se depois com um papel nntado em gordura, pondo-o em um taboleiro de folha de flandres que tenha dois dedos de altura, o qual se colloca sobre uma grilha com brazas por baixo; de vez em quando, vira-se de um para outro lado; quando se vir que já nada escorre da carne, tira-se-lhe o papel, deixando-se corar conve-

nientemente, e tendo-se o cuidado de virar de vez en quando para não queimar. Colloca-se em uma travessa despejando-lhe por cima um môlho feito de tomates, cebolas, um pouco de vinagre, pimenta comari, sal e alho.

36. Lombo de vacca cheio de toucinho á moda de Manchester. — Toma-se um lombo de vacca que se atravessa por fatias de toucinho, pondo-o em uma travessa com um copo de azeite doce, uma cebola cortada em rodellas, uns ramos de salsa, umas folhas de louro e pimenta da India quebrada. Vira-se muitas vezes. Duas horas depois, põe-se a escorrer e enfiando-o em um espeto depois de coberto com uma folha de papel untada em azeite doce. Vai ao fogo untando-se sempre com aquelle môlho em que esteve. Trez quartos de hora depois, tira-se-lhe o papel, e cinco minutos antes de ir para a mesa, deita-se-lhe por cima substancia da mesma carne de vacca, collocando-o então em uma travessa guarnecida de pequenas batatas, azeitonas ou tubaras.

37. Lombo de vacca refogado com tubaras. — Corta-se o lombo em pedaços do tamanho de uma pollegada quadrada, e collocão-se em uma cassarola untada de manteiga. Corta-se da mesma maneira meia duzia de tubaras as quaes se ajuntão á carne, e cobrem-se de manteiga derretida. Depois de tudo cozido, faz-se escorrer a manteiga; despejando-se em uma travessa a carne e as tubaras, derrama-se por cima um môlho hespanhol no qual se terá deitado antecedentemente um copo de vinho Madeira.

38. Lombo de vacca cheio. — Toma-se um lombo de vacca, que se atravessa com lascas de toucinho; põe-se em uma travessa com um copo de azeite doce, uma cebola cortada em rodellas, uns ramos de salsa, umas folhas de louro e pimenta da India quebrada, virando-se frequentemente. Duas horas depois, tendo-o já feito escorrer, enfia-se em um espeto, cobre-se com uma folha de papel, untada em azeite doce, e vai ao fogo, untado com aquelle môlho em que esteve; depois de trez quartos de hora, tira-se-lhe o papel, para que elle tome côr. Cinco minutos antes de ir para a mesa, deita-se-lhe por cima a substancia de carne de vacca, e põe-se em uma travessa com polpa de batatas, preparada com môlho branco.

39. Lombo de vacca com môlho de tomates. — Prepara-se e enche-se de toucinho um lombo de vacca que se amarra em rosca, tendo-se o cuidado de passar-lhe um bar-

bante afim de não perder este feitio; unta-se uma cassarola com manteiga, colloca-se n'ella o lombo com cenouras, cebolas, louro, hervas de cheiro, cebolinhos, dois cravos da India e uma colher de bom caldo; cobre-se com uma folha de papel, untada em manteiga, e deixa-se ferver. Leva-se depois a fogo brando por baixo e por cima; faz-se-lhe tomar côr, deixando-o cozer o tempo preciso para isso. Tirão-se então as raizes e a gordura, e deixa-se cozer mais um pouco até o caldo ficar grosso, para com elle untar-se o lombo; põe-se então em uma travessa, derramando-lhe por cima um môlho de tomates.

40. Lombo de vacca em vinho Madeira.—Preparado o lombo de vacca, como já foi dito, dobrado em rosca e amarrado, colloca-se em uma cassarola, no fundo da qual se terão posto uns pedaços de toucinho, talhadas de carne de vacca e de vitella, cebolas e um ramo de hervas de cheiro. Cobre-se o lombo com algumas fatias de toucinho; despejão-se-lhe por cima meia garrafa de vinho Madeira e meio copo de caldo de carne de vacca; deixa-se ferver um pouco, e depois põe-se a cozer em fogo brando, durante duas horas mais ou menos; quando estiver cozido, passa-se este caldo em uma peneira de seda; despeja-se-lhe um bom copo de môlho á hespanhola, e ajunta-se-lhe o succo passado pela peneira. Faz-se reduzir o todo á consistencia de substancia de caldo de carne de vacca, e despeja-se obre lombo, já collocado na travessa.

41. Lombo de vacca encapotado. — Assa-se no espeto o lombo de vacca, depois de ter estado vinte e quatro horas untado em sal, pimenta, louro e aipo. Depois de assado, faz-se uma massa de farinha de trigo, ovos, manteiga de vacca, um pouco de assucar e sal; cobre-se o lombo com uma capa delgada d'esta massa, involvendo-o em papel untado de manteiga, e assa-se mais uma hora. Tira-se-lhe por fim o papel e serve-se, com môlho que melhor convier.

42. Lombo de vacca estufado á moda do caçador. — Toma-se um bom pedaço de lombo; prepara-se, enchendo-o de fatias de presunto e bem assim de tiras de carne de coelho, adubadas com sal, pimenta e noz moscada; cobre-se o lombo inteiramente com fatias de toucinho. Depois de amarrado, põe-se em uma panella tapada com fogo por cima; ajuntão-se-lhe uma colher de caldo de carne, dois copos

de vinho Madeira secco, nma libra de toucinho picado em partes bem mindas, duas cebolas, um ramo de salsa, serpol, folhas de louro, valeriana (herva benta), cravo da India, um pouco de sal, pimenta, umas fatias de presunto assadas, e coxas de coelho, cobrindo-se depois com um papel, untado em manteiga.

Dnas horas antes de ir á mesa, põe-se a ferver ; e em seguida, deixa-se o lombo escorrer ; tirão-se-lhe os cordões, e passado o caldo por nma peneira de seda, tira-se-lhe então a gordura, ficando este reduzido á ametade da substancia da carne. Ajuntão-se ao caldo dnas colheres de môlho á hespanhola, meio copo de vinho Madeira, e tira-se do fogo. N'este estado, põe-se-lhe mais um pouco de manteiga fresca ; e, dividido em trez partes, dnas terças são postas na travessa, na qual se colloca o lombo, untado da substancia da carne ; e o resto do môlho despeja-se em uma terrina, guarnecida de lombas de coelho.

43. Lombo estufado e guarnecido de cenouras. — Prepara-se e estufa-se um bom pedaço de lombo, como de costume, depois de untado de sua propria substancia, põe-se em uma travessa, guarnecido de pequenas cenouras, tambem untadas da mesma substancia da carne, deita-se em uma molheira o resto do môlho, coado em um panno; tira-se a gordura, de modo que fiqne reduzido á ametade da substancia do caldo.

44. Lombo guisado. — Corte-se o lombo em talhadas finas, ponhão-se estas em uma cassarola, cobrindo-as com um bom pedaço de manteiga, e levando-as em seguida a um fogo bastante forte para qne cozinhem sem ferver. Quando estiverem firmes debaixo do dedo, ponhão-se a escorrer a manteiga, e ajunte-se-lhes duas colheres de môlho hespanhol, deixando-as cozer de vagar, durante alguns minutos. Ponhão-se então na travessa, guarnecidas de cogumelos on carapicús e de um môlho de tubaras, ou de qnalquer outro.

45. Lombinho assado no espeto. — O lombinho, é a parte mais tenra do lombo. Apara-se, e talha-se, mas não muito delgado para as talhadas resistirem ao fogo. Ponhão-se estas talhadas por doze horas de môlho em azeite doces, pimenta, sal, salsa, louro e cebolas ; depois enfiem-se no espeto, cobrindo-se a parte da pelle com um papel untado de manteiga, e assão-se sobre um fogo vivo, de maneira que o calor lhes penetre. Arranca-se-lhes o papel alguns momentos antes

de servir ; tirão-se então do espeto ainda sangrando, e servem-se com um môlho feito do succo da carne, vinagre, cebolinhos, sal e pimenta, ou um môlho de tomates.

46. Lombinho com codeas de pão. — Cortem-se em talhadas os restos do lombinho assado, que sobrou, aquecendo-se dentro do sumo sem ferver.

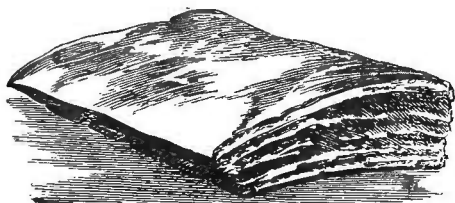
Fação-se codeas de pão do mesmo tamanho ; frijão-se em manteiga até tomarem côr ; ponhão-se n'um prato as cammadas de codeas e as de lombinho umas sobre as outras, deitando-se-lhes por cima o sumo do lombinho ou manteiga derretida, com salsa e algumas alcaparras, ou pepinos de conserva em vinagre.

47. Lombinho de vacca com macarrão.— Corta-se o lombinho em talhadas da grossura de um dedo, deixam-se frigir em manteiga, tirando-se antes de estarem cozidas ; acabão-se de cozer em poucas colheres de caldo de carne. Quando estiverem sufficientemente cozidas, devem ser tiradas e collocadas na travessa, de maneira que fique um vão intermedio para se encher de macarrão, o qual se prepara do modo seguinte. Ferve-se o macarrão em caldo durante o tempo necessario, tira-se e mistura-se-lhe meia quarta de presunto e outro tanto de cogumelos cortados em pequenos pedaços, previamente postos de môlho durante um quarto de hora n'uma vasilha em que se misturou uma chicara de caldo de vacca com outro tanto de vinho branco.

48. Lombo de vacca com tubaras. — Cortão-se em pequenas rodellas as sobras de um lombo, assado em espeto ; faz-se outro tanto com uma porção de tubaras ; põe-se tudo em uma cassarola com uma chicara de caldo e outro tanto de vinho branco, deixando-se ferver por meia hora, sobre um fogo moderado ; depois espargindo por cima á vontade, sal, pimenta e noz moscada. Serve-se então assim.

49. Muquecas de carne de vacca. — Corta-se em fatias um pedaco de carne da grossura de tres dedos ; temperão-se estas com sal e alho, ajuntando-se-lhes um pouco de vinagre. Embrulhão-se seguidamente em folhas de bananeira ou de caeté, de maneira que a carne não apanhe cinza, e ponhem-se no burralho quente, cobrindo-as convenientemente. N'este estado, deixão-se durante trez a quatro horas, renovando-se-lhes o burralho de vez em quando.

A carne preparada por està maneira é muito deliciosa e conserva todo o seo succo.

50. Peito de vacca á hamburgueza.— Toma-se um peito de vacca, corta-se em talhadas grossas, deitando-se-lhes em camadas fatias delgadas de presunto, e os temperos; levão-se assim estas talhadas a uma panella forrada com talhadas de toucinho, pondo-se-lhes por cima umas cebolas rachadas, cenouras e outras talhadas de toucinho. D'este modo vão ao forno, deixando-as cozer duas horas ; deita-se-lhes depois meia garrafa de vinho branco, e deixão-se acabar de cozer sobre fogo moderado. Collocadas depois sobre uma travessa, cobertas com uma camada de queijo talado, servem-se

Peito de vacca.

51. Posta de carne de vacca á moda. — Toma-se um colchão de vacca. enche-se com grossas mechas de toucinho de antemão passadas com um pouco de sal, põem-se-lhe os competentes temperos, e amarra-se, collocando-o em uma cassarola. Ajuntão-se-lheum mocotó de vitella, duas cenouras, quatro cebolas, um môlho de cheiros verdes, um copo de vinho branco, um calix de cognac, duas copos de caldo de carne, um pouco de sal, pimenta e um pouco de cebola tostada. Deixa-se ferver em fogo ardente ; molha-se o pedaço de carne com o môlho que está na cassarola, e depois deixa-se cozer durante cinco horas a fogo brando, molhando-o sempre. Põe-se a escorrer, desatando e pondo-o na travessa, cercado do mocotó de vitella cortado em pedaços ; ajuntando-se-lhe mais as cenouras e cebolas.

O caldo que fica na cassarola é passado em uma peneira de seda , e vai outra vez para o fogo até ficar na metade, com o qual se unta o pedaço de carne, e o resto vai em uma terrina.

52. Rosbif á franceza. — Toma-se um bom pedaço de lombo de vacca com as costellas (e que esteja coberto de gor-

dura) ; tira-se-lhe a carne do lado do rim, e desprende-se com cuidado o lombinho ; serrão-se os ossos das costellas ; passão-se umas mechas de toucinho pela beira do pedaço onde se serrárão ao costellas ; tira-se a pellicula do lombinho, o qual se cobre com a gordura que se tirou do rim, e depois amarra-se com um cordão para não cair.

Quatro horas antes de ir á mesa, enfia-se este pedaço de carne no espeto, amarrado com um cordão nas duas extremidades e coberto com um papel, untado em manteiga, assa-se pondo-lhe por baixo uma vasilha, em que se apara a gordura, que vai pingando, com a qual de vez em quando, se unta por meio de um pincel a carne que se está assando.

Meia hora antes de servir-se, tira-se-lhe o papel e os cordões, e torna-se com elle ao fogo para corar ; depois, unta-se com um pouco da substancia de carne ; põe-se o pedaço em um prato, e collocão-se-lhe ao redor batatas inglezas cozidas em caldo de carne de vacca com sal, pimenta, noz moscada e manteiga fresca, a qual depois se faz escorrer para de novo levar as batatas ao fogo, afim de tostarem, ou então ponhão-se-lhe batatas inglezas afogadas em manteiga.

Na occasião de servir-se, torna-se-lhe a pôr por cima uma porção de substancia da carne ; deita-se n'uma terrina o môlho que se achou na vasilha que aparava na occasião de assar, tendo-se o cuidado de tirar a gordura que se acha em demasia.

53. Rosbif á ingleza. — Tomão-se oito costellas de vacca, raspando-se os ossos intermedios de maneira que não fique carne alguma n'elles, na largura de uma pollegada ; põem-se no espeto e deixão-se assar durante trez horas e meia, tendo-se o cuidado de não deixar reseccar. Tirão-se do espeto, e põem-se na travessa, collocando-lhes ao redor batatas tostadas na manteiga.

54. Rosbif á allemã. — Tome-se uma boa posta de alcatra e esfregue-se com sal ; ponha-se em uma panella coberta com a tampa unicamente, levando-a a assar no forno sem outro tempero.

O succo que tiver escorrido aproveita-se para se fazer o môlho, ajuntando-se-lhe manteiga derretida e pimenta da India em pó.

55. Carne assada no espeto. — Ponha-se a carne dois dias de môlho em leite coalhado, lardeando-se depois e levando-se para assar ao espeto ; deita-se-lhe, a miudo, manteiga

derretida, e na occasião de se tirar do fogo, põe-se-lhe por cima rosca moida. Serve-se com môlho picante, ou môlho de tomates.

56. Carne assada requentada. — O melhor modo de requentar a carne assada é embrulhal-a em papel untado de manteiga, enfial-a no espeto, e depois aquecêl-a. A carne assim requentada é tão tenra, como no primeiro dia; quando os pedaços forem muito pequenos, aqueção-se em grelha, para se levarem á mesa, cobertos de hervas picadinhas.

57. Carne de vacca guisada com ora-pro-nobis. — Corta-se a carne em pequenas e delgadas talhadas; frigem-se estas em um pouco de gordura derretida, ajuntando-se-lhes depois um copo d'agua e uma colher de aguardente, sal, pimenta, salsa, folhas de cebolas e uma colher de polvilho; deixão-se ferver por uma hora, ajuntando-se-lhes folhas de ora-pro-nobis e uma colher de vinagre, ou sumo de laranja da terra, dando-se-lhes mais uma fervura. Serve-se com angú de fubá de moinho.

58. Vaca de estalagem. — Ponhão-se ao fogo talhadas de carne, humedecidas com um calix de aguardente e dois de caldo; aquecidas que sejão, tirão-se, pondo-se igualmente manteiga ao fogo para aquecer. Quando estiver derretida e quente a manteiga, ajunta-se-lhe a carne com salsa picada e uma colher de vinagre; deixa-se ferver por mais um pouco, e serve-se então.

59. Carne de vacca assada no forno. — Toma-se uma boa posta de carne, lardia-se com mechas de toucinho empoadas em pimenta da India; colloca-se em seguida em uma panella, forrada de lascas de toucinho, tendo-se igualmente outras preparadas para cobril-a; deitão-se-lhe mais meia garrafa de vinho tincto, pimenta, sal, alho, cebolas e louro; tapa-se em seguida a panella, segurando-a com tiras de papel, untadas em manteiga e grudadas; leva-se-a ao forno, onde se deixa ferver por mais seis horas, e serve-se depois.

60. Vacca de fumaça á hamburgueza. — Tirem-se os ossos de um pedaço de alcatra, e esfregue-se a carne com nitro, e em seguida com sal fino; ponha-se depois em uma terrina, cujo fundo esteja coberto com um pouco de sal, meia quarta de assucar mascavado, duas cebolas brancas grandes,

duas cenouras, um dente de alho, duas folhas de louro, dois cravos da India, umas pimentas da India e um pouco de herva benta ; tudo cortado, e misturado. Cobre-se a carne com esta mistura, pondo se-lhe por cima uma taboinha e um peso ; cobre-se a terrina com a tampa, grudando-se para impedir a entrada do ar, e conserva-se se dias n'um quarto secco. Vira-se a carne, e ahi se deixa por outros sete dias. Passado este tempo, pendura-se a carne na chaminé sobre a fumaça, onde fica por espaço de quatro a seis semanas.

Na occasião de servir, deita-se esta carne por uma hora em agua quente ; tira-se em seguida e leva-se a cozer quatro a cinco horas a uma panella cheia d'agua com cebolas, cenouras, um môlho de hervas de cheiro. Serve-se com repolho cozido, (versa azeda ou choucroute) cenouras ou pirão, batatas cozidas n'agua e sal, e pisadas com assucar e manteiga.

61. Vacca de grelha á brazileira. — Corte-se a carne em fatias de pouca grossura ; esfregue-se com sal e pimenta socada ; asse-se na grelha de um e outro lado, e sirva-se com môlho mineiro.

62. Carne de vacca estufada. — Corte-se a carne depois de cozida em pedaços miudos ; deitem-se estes em uma panella com um bom pedaço de manteiga, e quando esta estiver derretida, deitem-se-lhe duas colheres de farinha de trigo ; mexa-se, e ajuntem-se-lhe caldo de carne, sal, pimenta, noz moscada, salsa, folhas de cebola ; deixe-se tudo ferver sobre brazas uma hora, e sirva-se com batatas inglezas cozidas ou fritas.

63. Carne de vacca frita. — Frigem-se alguns pedacos de toucinho, cortados em tiras, com pedaços de sachichas, ou linguiças ; tendo adquirido côr, deite-se-lhes a carne de vacca cozida, cortada em talhadas, com duas colheres de caldo e uma de vinagre.

64. Carne de vacca frita com quibêbe. — Corta-se a carne em pedaços miudos, frige-se em gordura derretida com sal e umas pimentas, e serve-se com quibêbe.

65. Carne de vacca tenra. — Ponha-se a posta de carne trez dias em vinagre, ao qual se ajuntárão antes um pouco de sal, pimenta, cravo da India, alho e louro, pratiquem-se então, uns buracos da grossura de um dedo, enchendo-os de mechas de toucinhos, cobertas de pimenta e cravo da India so-

cado. Ponha-se a carne assim preparada n'uma panella, guarnecida de toucinho e umas chicaras d'agua; tapa-se, e segura-se a tampa com tiras de papel grudadas, e deixa-se assim estufar no forno. Sirva-se com algum môlho para carne.

COSTELLAS DE VACCA

66. Costella de vacca assada. — Toma-se um bom pedaço de costella abaixo da pá, tirão-se-lhe os ossos, á excepção do osso direito da costella; amassa-se bem, e põe-se de môlho o entrecosto em azeite doce, sal e pimenta da India quebrada. Em seguida, põe-se na grelha sobre um fogo brando, revirando-a de vez em quando para não queimar.

Passada meia hora, tira-se do fogo e vai á mesa com sumo de limão e um pouco de manteiga.

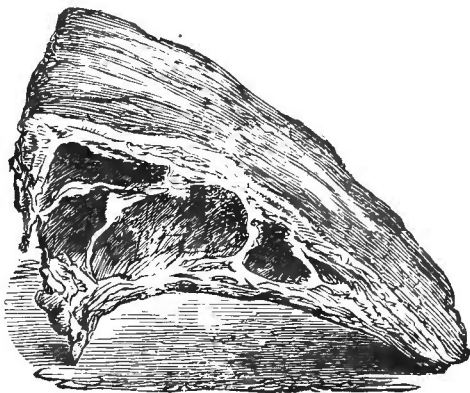
Espremedor.

67. Costella de vacca assada com môlho restaurante. — Prepara-se como vai explicado no mumero 65 e na occasião de se pôr á mesa, lança-se-lhe porcima um môlho restaurante.

68. Costella de vacca do bom cozinheiro. — Frijão-se as costellas untadas de manteiga dos dois lados; cubra-se depois a casserola com a tampa, e ponhão-se-lhe brazas por cima, deixando-a assim cozer, sem se lhe ajuntar alguma outra cousa, nem agua e nem môlho, sobre fogo moderado, durante duas horas; sirvão-se as costellas sem outro môlho além do succo das mesmas, contido na cassarola.

69. Costella de vacca com substancia de carne. — Prepara-se como no numero 65, deixando-a assar trez quartos de hora, e derramando-se-lhe por cimo substancia de carne de vacca diluida.

70. Costella de vacca á italiana. — Ferve-se a carne das costellas durante trez horas em caldo de carne e vinho branco sobre fogo brando e com sufficiente tempero de sal,

pimenta, noz moscada e cravo da India; tira-se a cassarola do fogo, coa-se o caldo que contem, engrossando-o em seguida. Por outro lado coze-se macarrão em caldo de carne, e, depois de cozido, é tirado, misturando-se-lhe então uma boa porção de caldo ralo; deita-se no fundo da cassarola, collocando-lhe por cima, e despejando-se sobre tudo o môlho em que se cozeu a carne da costella.

Costella de vacca do bom cozinheiro.

71. Entrecosto de vacca. — Tome-se um pedaço de entrecosto de vacca, tirados os nervos, e cortado em talhadas da grossura de um dedo; bata-se por um pouco, esfregando-se-lhe as talhadas com sal e pimenta moida; leve-se á grelha sobre fogo vivo, até que as costelletas estejão assadas, e sirva-se com um môlho á chefe de cozinha, batatas fritas, ou um môlho picante.

72. Carne de entrecosto com cogumelos. — Livre-se a carne do excesso das gorduras; corte-se em talhadas, e ponhão-se estas ao fogo com um pouco de manteiga. Logo que estejão fritas de um e outro lado, tirem-se, pondo-se an cassarola uma colher de farinha de trigo; depois que esta tomar côr, e fôr humedecida em agua quente e um calix de aguardente, deitem-se-lhe novamente as talhadas do entrecosto, deixando-as cozer por trez ou quatro horas; ajuntem-se-lhes alguns cogumelos, e, cinco minutos antes do serviço da mesa, algumas azeitonas sem caroços.

73. Entrecosto com pirão. — Corta-se em talhadas a carne do entrecosto, pondo-as vinte e quatro horas em infusão de aguardente em uma travessa com talhadas de cebolas, salsa, louro, sal, pimenta e noz moscada. Meia hora antes do serviço da mesa, derrete-se um pouco de manteiga sobre fogo vivo, e, estando bem quente, deitão-se-lhe as talhadas de carne; virão-se, servindo-as com pirão de farinha de mandioca ou batatas inglezas.

LINGUAS DE VACCA

74. Lingua de vacca assada em camadas. — Tome-se uma lingua, já cozida ou assada, corte-se em talhadas muito delgadas ; ponhão-se no fundo da travessa, em que se teem de servir essas fatias, um pouco de caldo com vinagre, pepinos de conserva, salsa, cebola, (tudo bem picado), sal, pimenta e miolo de pão. Ponha-se-lhe em cima uma camada de talhadas da lingua, por cima d'esta, outra de miolo de pão, etc., e assim por diante até acabar. Ponha-se depois o prato no forno, não muito quente, e deixe-se cozer até principiar a assar a camada do fundo do prato. Sirvão-se, depois de se terem humedecido com umas colheres de caldo e vinho branco.

75. Lingua de vacca á caseira. — Toma-se uma lingua de vacca, aferventa-se, e, depois de se deixar, durante algum tempo, em agua fria, tirão-se-lhe as gorduras e carnes superfluas, enche-se depois de mechas de toucinho, temperadas de pimenta da India quebrada, sal, noz moscada, cravo da India e cebolinhos picados miudos. Põe-se a cozer com toucinho e um pedaço de vitella, ajuntão-se-lhe depois cebolas, serpol, louro e cravo da India; molha-se com caldo de carne, e deixa-se cozer n'um fogo bem brando, durante cinco horas.

Na occasião de ir á mesa, tira-se-lhe a pelle, corta-se a lingua em duas partes, e põe-se na travessa. Por outro lado, tostão-se umas cebolas picadas em manteiga, mistura-se-lhes farinha de trigo, desfeita no caldo da lingua, pondo-se-lhes mais um pouco de vinagre, e pimenta da India quebrada. Este môlho, depois de reduzido á metade, é despejado sobre a lingua na qual se terão antecipadamente posto pepinos de conserva

76. Lingua de vacca com cogumelos. — Prepara-se como no numero 74, pondo-se-lhe por cima um môlho de cogumelos.

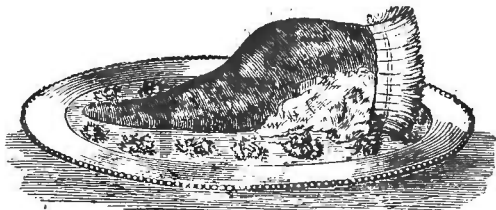
77. Lingua picada com môlho. — Ponha-se a lingua vinte e quatro horas de môlho em agua fria, mudando-se a agua algumas vezes; escalde-se depois em agua quente, raspando-a para lhe tirar a pelle dura; ponha-se então a cozer cinco horas com talhadinhas de toucinho, pimenta, sal, noz moscada, salsa e cebolinhos picados; tire-se do fogo, rache-se sem se dividir em pedaços; e ponha-se n'uma travessa. Coe-se o caldo; engrosse-se com farinha de trigo, frija-se em manteiga; ajuntem-se-lhe cebolas, cogumelos, pimenta e depois de ter fervido cinco minutos, sirva-se com a lingua: ou então podem-se ajuntar a este môlho um pouco de assucar e vinagre, ou tambem servir-se a lingua com um môlho de alcaparras ou outro môlho engrossado.

78. Lingua de vacca com môlho picante. — Ferve-se a lingua quatro a cinco horas; com algumas cenouras, cebolas, aipo e sal tira-se-lhe a pelle em seguida, e racha-se-a pelo meio ao comprido; e serve-se posta em um dos môlhos indicados e no qual ella deve ser aquecida.

79. Lingua de vacca ensopada parda. — Torrada uma colher de farinha de trigo até ficar bem corada, desfaz-se depois em uma chicara d'agua e uma colher de vinagre; ajuntão-se-lhe um pouco de assucar, passas já escaldadas e amendoas descascadas; deixa-se ferver meia hora com a lingua, já cozida e cortada em talhadas, e serve-se assim.

80. Lingua de vacca ensopada branca. — Amassão-le duas colheres de farinha de trigo com uma colher de manteiga de vacca, desfeitas em agua e vinagre; ajuntem-se-lhes um pouco de assucar, passas escaldadas, amendoas descascadas, umas talhadas de limão e as talhadas da lingua cozida. Deixa-se tudo isto ferver por meia hora, e serve-se depois.

81. Lingua de vacca escarlate. — Toma-se uma lingua, e, depois de asseada, assa-se superficialmente sobre um fogo bem vivo, para se lhe poder tirar a pelle, esfrega-se com um pouco de pimenta, nitro e sal moido, e põe-se em uma panella coberta de sal, debaixo de uma taboinha com um peso em cima. Passados quinze dias, é tirada e pendurada na fumaça.

Querendo-se cozel-a, deita-se duas horas em agua quente, mettendo-a depois em uma panella cheia d'agua, com algumas cebolas, cravos da India e louro, mas sem se lhe pôr sal nem pimenta, deixando-a cozer seis a sete horas, sobre fogo moderado, e tirando-a em seguida. Deixa-se escorrer bem para ir, depois de fria, á mesa.

Lingua de vacca.

82. Lingua de vacca á hespanhola. — A lingua, depois de bem cozida, é aberta pelo meio sem que se divida inteiramente e deita-se n'uma panella, contendo casquinhas de limão, canella, assucar, meia garrafa de vinho e outro tanto de caldo. Deixa-se ferver meia hora sobre brazas, e serve-se então.

83. Lingua de vacca assada guarnecida. — Prepara-se, e coze-se a lingua com seis colheres de caldo, talhadas de toucinho, um môlho de hervas de cheiro, uma ou duas cebolas e cravo da India; estando o caldo reduzido a sua quarta parte, deixa-se esfriar, enche-se a lingua de mechas de toucinho, enfia-se no espeto, e deixa-se assar por uma hora, Serve-se com um môlho picante.

84. Lingua guisada.— Toma-se uma lingua já fervida, limpa como acima e cortada em delgadas talhadas; ferve-se durante uma hora, sobre fogo moderado em uma chicara de caldo e meia garrafa de vinho, pouco sal e pimenta. Põem-se depois os pedaços sobre a travessa, ajuntando-se ao môlho um pouco de salsa picada e duas gemas de ovos diluidas em um pouco de caldo e vinagre; deixando-a ferver uma vez, deita-se o môlho sobre as talhadas antes de se levarem á mesa.

85. Paladar de vacca (Céo da bocca de vacca.)— Depois de tirado o paladar, põe-se de môlho dentro d'agua para largar o sangue; aferventa-se, e tira-se-lhe a pelle com

uma faca; lava-se em agua bem fria; raspa-se segunda vez, limpando-o bem, é tirando-se-lhe as carnes pretas. Leva-se a cozer pelo menos durante cinco horas em agua e um pouco de de sal.

Quando elle estiver tenro debaixo do dedo, tira-se do fogo, e, cortando-se em largas fitas, põe-se por cima d'estas um recheio cozido, que se cobre com ubre de vitella bem cozido e bem fino. Torna-se a pôr um pouco de recheio e enrolão-se estas fitas que se põem ao redor de uma travessa.

Enche-se o meio do prato com o recheio, tendo-se o cuidado de deixar um fundo no meio. Cobre-se o todo com fatias de toucinho e põe-se sobre uma vasilha com fogo por baixo e por cima ou no forno. Depois de ter cozido cerca de um quarto de hora, escorre-se-lhe a gordura, e põe-se dentro do vão deixado entre o recheio com um môlho á italiana.

86. Paladar de vacca á Bechamel. — Depois de aferventado, como vai explicado no numero 84, corta-se o paladar em pequenos quadrados, que se põem em uma travessa, e por cima um môlho á Bechamel com pimenta da India quebrada.

87. Paladar de vacca de grelha. — Depois de cozido e frio, deita-se em um môlho de azeite doce, sal, pimenta, alho, e uma pitada de salsa picada. Passadas duas horas, tira-se, depois de se ter virado por vezes, para ficar bem embebido; assa-se sobre a grelha, servindo-se com môlho de tomates, ou á Robert.

88. Paladar de vacca ensopado. — Lave-se, e raspe-se o paladar; tire-se-lhe a pelle dura e preta depois de se ter escaldado com agua quente; lave-se então por vezes em agua quente, e por fim em agua fria; corte-se em pedaços da grossura de trez dedos; deixem-se cozer estes seis a sete horas muito de vagar; ponhão-se sobre o prato, e depois de terem deixado escorrer, sirvão-se com um môlho qualquer.

89. Rabo de vacca assado. — Toma-se um rabo de vacca que se partirá em cada nó; põe-se dentro de agua fria, duas horas, e depois dá-se-lhe uma fervura durante meia hora; esfria-se em agua fria, deixa-se escorrer, e enxuga-se com um panno. Toma-se uma cassarola, põem-se a derreter n'ella uns pedaços de toucinho, duas talhadas de carne de vitella, outro tanto de carne de vacca, e cobrem-se com tiras de toucinho muito finas; ajuntão-se-lhes trez cenouras, outras tan-

tas cebolas, nas quaes se introduz dois cravos da India, e assim mais, serpol, louro e um pouco de noz moscada; molhão-se com caldo de carne, ajuntão-se-lhes os pedaços do rabo, e deixão-se ferver, diminuindo-se pouco a pouco o calor do fogo durante trez ou quatro horas; tirão-se depois, põem-se no meio de uma travessa, collocando-se ao redor cenouras cobertas da substancia da carne e folhas de alface.

90. Rabo de vacca com polpa de lentilhas. — Faz-se cozer o rabo como no numero 88, e depois de escorrer, põe-se em uma travessa, coberto com polpa de lentilhas.

91. Mocotó com arroz. — Depois de bem limpa a mão de vacca, e cortada em pedaços, ponhão-se a cozer com sal, salsa, folhas de cebola e um pouco de pimenta; estando quasi cozida, tira-se, coa-se-lhe o caldo, pondo-se n'elle a cozer o arroz. Estando o arroz quasi secco, deita-se-lhe o mocotó, e serve-se.

92. Mocotó de vacca. — Escalde-se em agua quente uma mão, ou pé de vacca; depois de raspado, e tirado os cascos, corte-se em pedaços por todas as juntas; ponhão-se estes sobre o fogo com algumas pelles de toucinho, sal, pimenta, salsa, louro, e deixem-se ferver a fogo vivo, durante seis horas; tirem-se depois os pedaços de mocotó e as pelles, deixando-se o caldo engrossar. Quando estiver quasi no ponto, deitem-se-lhes uma colher de mostarda e um pouco de vinagre, ou sumo de limão, e sirva-se.

93. Bucho de vacca com mostarda. — Estando o bucho bem limpo, cortado e cozido por duas horas em agua e sal, vai ao fogo para ser frito em duas colheres de gordura juntamente com uma duzia de pequenas cebolas, bastante sal e pimenta. Accrescentão-se-lhe depois duas ou trez chicaras de caldo; deixa-se ferver sobre brazas, e, na hora do serviço, ajunta-se-lhe uma colher de mostarda em pó.

94. Bucho de vacca á franceza. — Frijão-se em meia quarta de manteiga, uma duzia de pequenas cebolas, até ficarem coradas; polverize-se depois com farinha de trigo, e deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, e o bucho cozido cortado com os temperos necessarios, deixe-se ferver meia hora sobre fogo moderado, e sirva-se.

95. Bucho de vacca á milaneza. — Faz-se preparar

e cozer o bucho de vacca, da mesma maneira que se preparão as linguas, porém não leva cebolas.

Quando o bucho estiver bem cozido e bem reduzido, põe-se em uma travessa bem funda, com uma camada de fatias de pão, passadas na manteiga, uma camada de bucho de vacca, uma outra de queijo flamengo, e assim por diante, pondo-se sobre a ultima camada um pouco de miolo de pão, e deixando-se cozer tudo isto moderadamente.

96. Tripas de vacca á mineira. — Lavão-se bem as tripas em muitas aguas; põem-se depois em uma gamella com sal e caldo de laranja da terra, e deixão-se ficar até o outro dia; tirão-se, e depois de lavadas ainda uma vez com agua fria, escaldão-se com agua quente, deixando-as n'esta agua até esfriarem; tirão-se depois, e põem-se sobre o fogo com agua fria, sal, pimenta da India, salsa, folhas de cebola, deixando-se ferver quatro a cinco horas; ajuntão-se-lhes então dois a trez ovos desfeitos em agua fria; deixão-se ferver por mais meia hora, e, depois de se lhe terem ajuntado umas talhadas de limão, servem-se.

97. Bucho de vacca, com môlho encorpado com gemas de ovos. — Prepara-se o bucho de vacca, como já foi dito no numero 94; quando estiver cozido, corta-se em rodellas do tamanho de uma moeda de quarenta reis; levão-se esses pedaços ao fogo com manteiga, cogumelos cortados, sal, pimenta e noz moscada. Depois que tiverem fervido por um pouco, ajuntão-se-lhes trez gemas d'ovos e um pouco de sumo de limão. Serve-se o bucho em uma travessa com fatias de pão, e vai á mesa assim.

98. Tripas de vacca de grelha. — Raspão-se as tripas abertas, e lavão-se em muitas aguas; escaldão-se finalmente em agua quente, deixando-as, depois, vinte e quatro horas de môlho, e mudando-se a agua muitas vezes.

Põem-se em uma cassarola cenouras, cebolas, um pouco de toucinho, um môlho de hervas de cheiro, cravo da India. quatro dentes de alho, pimenta, e em seguida as tripas, escorridas, enchutas e polvilhadas de sal e noz moscada, com um pouco de presunto, vinho branco e pouca agua. Tapa-se bem a cassarola, applicando-lhe umas tiras de papel grudado, e deixando-a ferver seis ou sete horas no forno. Servem-se quentes com legumes.

99. Tripas de vacca enroladas. — Cortão-se as tri-

pas en tiras de um palmo de comprimento, cobrem-se depois de toucinho fresco picadinho, salsa, pimenta, cebola, sal e noz moscada; enrolão-se em seguida estas tiras (cada rolo com seo barbante), e deixão-se assim amarradas e temperadas, cozer por trez ou quatro horas em agua, ou caldo com sal, pimenta, cravo da India e um môlho de hervas de cheiro. Servem-se estes rolos depois de tirada a linha, com algum môlho ou legumes.

100. Bofes de vacca. — Lavem-se e cortem-se os bofes em pequenos pedaços, e ponhão-se a cozer em agua, sal, folhas de salsa, vinagre, assucar e noz moscada; meia hora antes do serviço da mesa, accrescentem-se-lhes um pouco de farinha de trigo, frita em manteiga e o sumo de um limão ; o môlho deve ser abundante.

101. Coração de vacca ensopado. — Toma-se um pouco de toucinho cortado em fatias; amassa-se este com salsa, cebolinhos, meia folha de louro, tudo picado bem miudo; com este toucinho ainsi preparado, enche-se o coração de vacca.

Põem-se em seguida, n'uma cassarola, um copo de vinho branco, pequenas cebolas inteiras, cenouras cortadas em talhadas de toucinho magro, sal, pimenta da India quebrada; põe-se o coração na cassarola, tapa-se com cuidado, tendo brazas por cima, collocando-a sobre fogo brando, e deixando-a cozer de vagar durante cinco a seis horas, e serve-se.

102. Coração de vacca assado. — Corta-se o coração em talhadas, que se põem na grelha, e servem-se com um môlho restaurante.

103. Figado de vacca coberto. — Corte-se o figado em talhadas da grossura de um dedo, que se salpicão de sal e pimenta moida, e untão-se em ovos batidos, enrolando-se finalmente em farinha de trigo. Ponha-se por outra parte n'uma frigideira rasa, manteiga sobre um fogo vivo, e quando esta estiver bem quente, deitem-se-lhe as talhadas a frigir de um e outro lado. Sirva-se simples, ou com môlho picante.

104. Figado de vaccca de grelha. — Corte-se o figado em talhadas mais ou menos finas, salpicando-as com sal e pimenta; asse-se sobre a grelha de um e outro lado e sirva-se, pondo-se uma sobre outra, e entre as duas talhadas um pouco de manteiga e salsa picada.

105. Rim de vacca. — Racha-se o rim, tira-se-lhe cordão nervoso e duro ecorta-se em pequenos pedaços; põe-se durante trez minutos em agua quente e sal, longe do fogo; depois de escorrido, enxuga-se. Derrete-se em uma cassarola uma colher de manteiga, põe-se-lhe o rim, deixando-o frigir cinco minmtos; tirando-o do fogo, accrescenta-se-lhe uma colher de farinha de trigo; mexe-se e ajuntão-se-lhe mais um calix de vinho branco, salsa picada, sal e pimenta, deixa-se ferver mais uma vez, e serve-se.

Os rins deporco e carneiro podem ser preparados pela mesma maneira.

106. Rim de vacca ensopado com vinho. — Põe-se em uma cassarola uma porção de manteiga, e depois de derretida, deita-se-lhe farinha de trigo, e aperta-se o fogo até ficar da côr de alambre; deita-se-lhe n'esta occasião o rim, cortado em talhadas finas com temperos e um môlho de hervas de cheiro.

Põe-se-lhes vinho, e deixão-se até dar uma fervura, encorporando-o com um pouco de farinha de trigo, e deixando-o cozer de vagar até ficar reduzido á metade o seu caldo para então servir-se.

107. Rim de vacca á caseira. — Cortão-se os rins em talhadas finas, e passão-se ao fogo em um pouco de manteiga; põem-se-lhes sal, pimenta, e ajuntão-se-lhes salsa, cebolinhos, e um dente de alho picado bem miudo.

Quando estiverem cozidos, deitão-se-lhes uma porção de caldo de carne de vacca, ou gallinha cozida e um môlho, feito com gemas d'ovos, assucar e leite, que se engrossa ao fogo sem ferver; finalmente põe-se-lhes um pouco de vinagre, e não se deixão mais ferver, para que não endureção, ou então podem-se ajuntar aos rins alguns cogumelos, na occasião de levados ao fogo.

108. Ubre de vacca. — Raspado e lavado o ubre, conserva-se de môlho por duas horas em agua fria; depois de escaldado e frio, é levado a cozer durante cinco a oito horas com sal, um môlho de hervas de cheiro, cebolas, alho, cenouras, e um calix de aguardente, para então servir-se com um môlho picante.

109. Ubre de vacca com môlho, encorporado com ovos. — Cozido o ubre, como já foi explicado para a preparação do coração de vacca ensopado, deixa-se escorrer;

depois, corta-se em pedaços, que se deitão em uma cassarola com môlho branco, activando bem o fogo. Na occasião de se lhe pôr o môlho ajuntão-se-lhe cogumelos, que se deitão em uma gema de ovo.

110. Miolo de vacca. — O miolo de vacca não é tão apreciado como o da vitella, que é mais alvo e de um sabor mais delicado. Quando tem-se de preparar, é primeiramente levado á agua quente, e depois de limpo do sangue e de uma pellicula, que o cobre, deita-se por uma ou duas horas em agua fria, cozando-se-o em seguida n'esta mesma agua, com uma chicara de vinagre, sal, pimenta, cravo da India, folhas de louro, alho, salsa, raiz de aipo e cenouras. Bastão trez quartos de hora para que elle fique cozido. Serve-se com um môlho qualquer indicado para carnes.

111. Miolo de vacca ensopado. — Ferve-se o miolo em agua e sal; cozem-se á parte cogumelos, cortados em pedaços em pouca agua e uma colher de manteiga; em seguida frige-se em manteiga uma duzia de pequenas cebolas até ficarem douradas; salpica-se por cima d'ellas uma boa colher de farinha de trigo, humedecendo-as com um calix do caldo dos cogumelos; ajunta-se o miolo cortado em talhadas, deixa-se ferver meia hora sobre brazas, e serve-se.

112. Miolo de vacca frito. — Deixa-se esfriar o miolo depois de cozido em agua e sal, corta-se em talhadas que se devem cobrir de farinha de trigo, pimenta, sal e môlho de mostarda; e frige-se em manteiga de um e outro lado.

113. Almondegas de carne secca. — Ponha-se a carne do Rio Grande de môlho em agua quente durante doze horas; tire-se, enxugando-a bem e pique-se bem fina; ajuntem-se-lhe outra tanto de bacalháo, e para duas libras d'esta mistura, uma tigela de fubá mimoso, seis ovos, uma cebola, salsa, tudo bem picado, pouco sal e pimentão.

Faça-se uma massa, e com esta uns bolos, que se frigem em gordura de porco, e servem-se com angú de fubá, ou tutú de feijão.

114. Carne de Colonia com feijão. — Tome-se um pedaço de carne, e depois de limpo, ponha-se ao fogo com agua já quente, junta com salsa, folhas de cebola, cravo da India, deixando-o ferver um quarto de hora; tire-se depois, e ponha-se ao fogo a cozer com feijão preto e pelles de toucinho, em agua fria. Depois de tudo cozido, serve-se.

115. Carne de vacoa secca com ovos. — Coza-se a carne secca duas ou trez horas; tire-se e deixe-se esfriar.

Desfie-se esta carne assim cozida e misture-se com ovos que devem ser bem batidos para misturarem-se bem. Frige-se em gordura com cebolas picadas, sal e pimentas.

116. Passoca de carne secca á moda do sertão — Toma-se uma porção de carne secca magra; assa-se na grelha, e depois de assada, soca-se no pilão. Preparada d'esta maneira a carne secca, come-se com pirão de farinha de mandioca ou angú.

No sertão a passoca serve para se comer em vez de farinha; com esta passoca, come-se a carne secca bem gorda, ou a carne fresca cozida.

117. Carne de vacca cozida á Mirandão. — Depois da carne estar cozida, corta-se em fatías; por outra parte, picão-se uma cebola, salsa, ajuntão-se-lhe sal, alho e tomates, e mistura-se tudo isto.

Tendo-se previamente sobre o fogo uma panella com gordura quente,collocão-se n'ella uma camada dó témperos misturados, outra das fatias de carne, e assim por diante, até enchel-a, devendo a ultima camada ser de temperos.

N'este estado, tapa-se a panella e logo que os temperos estiverem cozidos, põe-se-lhes meio calix de vinagre, sacode-se a panella para o môlho penetrar, e serve-se.

CAPITULO III

A VITELLA

Não se devem escolher os bezerros mais gordos para se matarem, nem tão pouco os mais magros; e quanto á idade é preferivel o de um mez para cima, porque antes d'isso, sua carne não tem resistencia, e se desfaz no cozinhar. Passada a idade de seis mezes, a carne de bezerro pouco differe da carne de vacca; porém, no Brazil, matão-se geralmente os bezerros só depois da idade de quatro mezes até doze.

As peças mais apreciadas são o colchão, as costellas, o lombo, o peito, o coração e as pernas; a cabeça e os mocotós só se aprecião combinados com outras certas comidas, e dá-se-lhes n'este caso muita estimação. A fressura, os bofes e o figado, servem para com elles se preparar uma grande variedade de iguarias admittidas nas mesas mais ecomomicas, assim como nos banquetes mais opulentos.

A carne de vitella é em todos os paizes civilisados, a mais estimada para a cozinha, e se como dizem os gastronomos, o estado de perfeição da arte de cozinha indica o estado de civilisação de um paiz, deve-se considerar como mui atrazado aquelle que não usa da carne de vitella.

Sobre o modo de trinchar, devem-se observar as regras seguintes: o lombo corta-se em pequenas talhadas transversaes;

o rim, se vem inteiro, corta-se em pequenos pedaços, e serve-se n'um prato separado áquellas pessoas que o estimão.

O peito corta-se atravessado para separar os lados dos tendões, depois de tel-os privado de uma pelle carnuda que os cobre.

As costellas são separadas nas juntas, atravessando a carne do quadro; a perna e a pá cortão-se em talhadas, pondo-se a parte em pé, e chegando-se com a incisão perpendicularmente ao osso.

As partes mais estimadas da cabeça são os olhos, as orelhas, os miolos, e a lingua, que se cortão em pedaços de que se servem os convidados.

1. Alcatra de vitella com arroz. — Frija-se uma alcatra de vitella em manteiga de vacca, até ficar de boa côr; deitão-se-lhe depois uma garrafa de caldo de carne, um pouco de salsa, uma raiz de aipo, sal e pimenta; depois de ter ella fervido durante uma hora, tirada a carne, deita-se-lhe meia libra de arroz, e, estando este cozido, ajunta-se á alcatra uma tigela de hervilhas frescas, e deixa-se acabar de cozer.

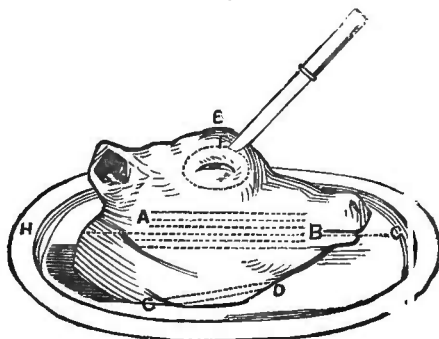
2. Bofes de vitella com carapicú. — Depois dos bofes bem lavados, cortão-se bem miudos e deitão-se na cassarola, com manteiga derretida; frigem-se um pouco, tendo-se o cuidado de mexel-os; ajuntão-se-lhes uma colher de polvilho, uma chicara de caldo e outra de vinho tincto, cravo da India, pouco sal e pimenta, e deixão-se cozer sobre brazas; ajunta-se-lhes mais uma porção de carapicú bem lavado, escolhido e escaldado em agua quente; deixa-se tudo acabar de cozer, e serve-se, accrescentando-se-lhe n'esta occasião o sumo de um limão ou laranja da terra azeda e meia colher de assucar. Come-se com angú de fubá de moinho.

3. Bofes de vitella em polpa. — Lavão-se, e deixão-se escorrer os bofes, cortão-se bem miudos, fervem-se em agua, sal e um pouco de vinagre; estando cozidos, accrescentão-se-lhes codeas de pão ralado, uma colher de assucar, algumas talhadas de limão, e servem-se com angú de fubá de moinho.

4. Cabeça de vitella com môlho pardo. — Ponha-se a cabeça, os pés e o coração a cozer em agua, com sal, salsa, uma cebola, e um môlho de hervas de tempero; estando tudo cozido, tirem-se os ossos dos pés e da cabeça, deixando só a carne e o osso do nariz, para a cabeça conservar a sua fórma; tome-se depois a lingua, tire-se-lhe a pelle, corte-se em rodel-

las, e faça-se o mesmo com o coração. Ponha-se a cabeça armada sobre o prato, os pés e as rodellas de lingua, e as do coração ao redor. Sirva-se com o môlho feito do caldo, com farinha tostada, algumas passas, codeas de pão, vinagre e assucar.

5. Cabeça de vitella corada. — Estando a cabeça preparada e cozida como foi explicado para a cabeça de vitella desossada, tira-se do fogo, deixando-se escorrer e pondo-se em seguida n'uma panella funda sobre algumas talhadas de toucinho. Vai ao forno, onde se deixa assar por uma hora, servindo-se com um môlho picante.

6. Cabeça de vitella cozida. — Depois de bem limpa e depilada a cabeça por meio de agua quente, deita-se n'agua fria, deixando-se de môlho durante uma hora; deita-se depois n'uma taboa, e abrindo-a do lado de baixo, tirão-se-lhe todos os ossos, sem offender a pelle de fóra, até chegar ás arcas dos olhos, e á parte inferior do craneo; tirão-se-lhe igualmente os ossos dos queixos, do nariz, e os que formão as fauces; depois procura-se dar aos musculos a fórma primitiva; esfrega-se com limão, involve-se n'um panno, amarra-se com um

Cabeça de vitella.

barbante; coze-se n'um môlho feito com uma colher de farinha de trigo, outra de manteiga, sal, folhas de cebolas, salsa, oito chicaras de caldo de carne, ou agua, e talhadas de dois limões.

Depois de ter cozido por trez horas, tira-se-lhe o panno e o barbante que a está atando, e serve-se d'este modo.

7. Cabeça de vitella desossada. — Depois de bem limpa a cabeça, abre-se do lado de baixo e tirão-se-lhe os ossos, com a excepção do casco superior do craneo, sem offender a pelle exterior ; póde-se tambem tirar o casco do craneo, porém deixando-o, a cabeça conserva melhor a sua fórma ; em seguida, cortão-se os miolhos, os olhos, a lingüa com alguma carne de vitella ou de gallinha e faz-se uma massa d'estes miudos, com trez colheres de farinha de trigo, trez ovos e umas passas ; enche-se a cabeça com esta massa, dando-lhe a sua fórma primitiva, cosendo as aberturas com barbante, e pondo-se a cozinhar em caldo de carne, ao qual se accrescentão meia garrafa de vinho branco, cenouras, um môlho de hervas de tempero, pimenta, e dois cravos da India. Estando cozida, tira-se, deixa-se-lhe engrossar o caldo, ajuntando-lhe por fim uma colher de farinha de trigo ou polvilho e o sumo de um limão ; depois tira-se o barbante da cabeça, que se colloca em uma travessa e serve-se quando se lhe tiver deitado o môlho por cima.

8. Cabeça de vitella com carurú. — Coze-se uma cabeça de vitella em agua e sal ; em seguida, tirão-se-lhe os ossos, cortando as carnes em pedaços miudos. Toma-se uma mão cheia de carurú miudo e põe-se a refogar em uma cassarola, onde já se tem preparado um môlho feito com polvilho frito em manteiga, salsa, sal, pimenta, folhas de cebolas, caldo de carne, e o sumo de um limão. Estando cozido, sirva-se com angú de fubá de moinho.

9. Chouriço de vitella. — Limpão-se, e virão-se as tripas, enchendo-as depois de uma massa, feita de sangue de vitella passada por uma peneira, um pedaço de toucinho fresco cortado, a lingua, e o coração da vitella cortados em tiras compridas, sal, pimenta, cravo da India, mangericão, cebola, salsa e serpol, tudo bem cortado. Cozem-se os chouriços em agua e sal ; e antes de servirem-se, fritão-se em um pouco de gordura.

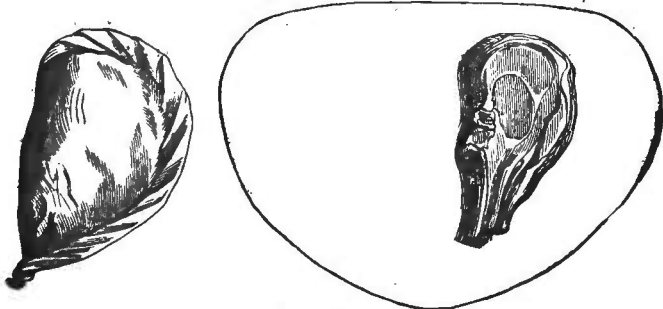
10. Costelletas de vitella afogadas. — Cortão-se as costelletas de modo que cada pedaço fique com um osso não muito comprido ; frigem-se em um pouco de manteiga de um e outro lado até tomarem côr ; deitão-se-lhes depois algum caldo ou agua, cebola, salsa, sumo de limão, sal e pimenta, e deixa-se cozer. Estando cozidas, tirão-se, coa-se-lhe o caldo que se engrossa com gemas d'ovos, para servir com as costelletas.

11. Costelletas assadas. — Tomão-se as costelletas, untão-se com sal, pimenta, um pouco de alho e sumo de limão ; deixão-se embeber d'estas substancias e batem-se um pouco ; untão-se com um pouco de manteiga, e assão-se em grelha, tendo-se o cuidado de viral-as. Servem-se com um môlho picante á Roberto, ou qualquer outro.

12. Costelletas á goyana. — Cortem-se as costelletas, involvão-se em farinha de milho, passando-as em gordura, derretida, primeiramente, depois em gemas de ovos batidas e de novo em farinha de milho misturada com queijo ralado; frijão-se em gordura, e sirvem-se com grelos de abobora ou de samambaia.

13. Costelletas de vitella com môlho pardo. — Frigem-se as costelletas em um pouco de manteiga até ficarem coradas de ambos os lados, e tirão-se. Deitão-se na mesma manteiga uma colher de farinha de trigo e uma cebola cortada que se frige até ficar tostada, accrescentão-se-lhe n'esta occasião umas chicaras de caldo, sal, noz moscada, cravo da India, um pouco de assucar e vinagre. Fervem-se n'este môlho as costelletas, até ficarem cozidas.

14. Costelletas empanadas. — Enrolão-se as costelletas n'uma boa camada de codea ralada, e misturada com salsa picadinha, sal e pimenta ; humedecem-se com gordura ou manteiga derretida, assão-se na grelha, temperando-se o fogo para que se não tostem, e servem-se com môlho picante.

15. Costelletas empapeladas. — Humedecem-se as

Costelleta empapelada.

costelletas com azeite doce, manteiga ou gordura derretida ; cobrem-se de um e outro lado com duas cebolas, uma mão de

carapicú, um pouco de salsa, toucinho, tudo muito bem picado, pão ralado e uma colher de manteiga de vacca.

Passão-se depois no liquido feito de quatro ovos batidos; involvem-se em codea de pão ralado; embrulhadas finalmente em papel bem untado de manteiga, vão-se para assar n'uma grande cassarola rasa, collocada sobre brazas. Servem-se assim com o papel.

16. Costelletas de vitella guisadas. — Estando as costelletas cortadas, lardeião-se com toucinho fino, e põem-se em um pouco de agua, que já esteja fervendo, ajuntão-se-lhes sal, pimenta, algumas folhas de repolho, cebola e deixão-se cozer. Tirão-se depois as costelletas, para se lhes coar o caldo que se deixa seccar, e do qual se tira tambem a gordura para então servir sobre ellas

17. Costelletas lardeadas. — Lardeião-se as costelletas alternativamente com tiras de lingua de vacca, e pedaços de palmito; põem-se assim a cozer n'uma cassarola com alguns pedaços de toucinho, o resto do palmito, uma cebola cortada, salsa, sal, pimenta, um copo d'agua e outro de vinho de laranja; ajuntão-se-lhes na hora de leval-as á mesa quatro a oito gilós.

18. Quarto de vitella recheada. — Toma-se uma perna de vitella, tirão-se-lhe os ossos, sem abrir a carne, de modo que forme um sacco; enche-se este vão com uma massa feita de carne de vitella e pombos picados, farinha de trigo, ovos, salsa, cebola e dois cravos da India. Põe-se a perna assim preparada em uma panella, sobre lascas de toucinho, e assa-se sobre brazas no forno, virando-a de vez em quando. Serve-se com hervilhas novas, vagens ou saladas.

19. Livro ou Bucho de vitella. — Tomão-se o livro (estomago), mãos e pés da vitella; depois de bem lavados, escaldão-se em agua quente, esfregão-se com laranja da terra para ficarem bem claros, e cozem-se em agua, sal, cebola e pimenta. Estando tudo cozida, tirão-se os ossos das mãos e dos pés, cortão-se em pedaços, assim como as tripas; deitão-se no caldo duas colheres de farinha de trigo, outro tanto de manteiga, uma colher de vinagre, sumo de limão e as gemas de trez ovos batidos, fervendo por um pouco; tornão-se a deitar os pés e as tripas, e depois de ferverem por mais algum tempo, servem-se então.

20. Livro de vitella com macarrão.— Estando bem

limpo o livro, corte-se em pedaços de um palmo de comprimento, ponha-se em seguida a cozer em agua e sal com uma porção de macarrão. Estando cozidos o livro e o macarrão, deixão-se escorrer, deitão-se na travessa e cobrem-se com uma camada de queijo ralado ; deita-se-lhes por cima uma porção de manteiga derretida ; polverizão-se com assucar e canella moida, e põem-se ao forno, onde se deixão assar durante uma hora. Serve-se assim o livro de vitella.

21. Livro de vitella com quiabos. — O livro da vitella, depois de bem limpo é cortada em pequenos pedaços, fervido em agua, sal, salsa e cebola ; quando estiver quasi cozido, ajunta-se-lhe uma duzia de quiabos, cortados em talhadas; deixa-se acabar de cozer, ajuntando-se-lhe, antes de se tirar do fogo, duas gemas d'ovos misturadas com uma colher de polvilho, uma de vinagre e uma chicara d'agua fria. Serve-se com angú de fubá.

22. Livro de vitella frito. —Depois de cozido o livro em agua e sal, com algumas mandiocas é tirada da vasilha, escorrido, picado em pequenos pedaços, e as mandiocas, cortadas em talhadas, e deitadas com uma cebola cortada em uma frigideira, contendo gordura fervente. Mexe-se, e serve-se então.

23. Figado de vitella refogado. — Corta-se o figado em talhadas da grossura de dois dedos; lardeião-se, polverizão-se com farinha de trigo, e frigem-se em manteiga n'uma cassarola; deitão-se-lhe depois um pouco de caldo de carne, um calix de vinho, uma folha de louro, as talhadas de um limão e sal ; deixão-se ferver sobre brazas por meia hora, e servem-se.

24. Figado de vitella assado. — Corta-se o figado em talhadas ; passa-se primeiro em farinha de trigo, depois n'um ovo batido, e em seguida, outra vez na farinha de trigo; assa-se depois sobre a grelha, e serve-se com manteiga derretida.

25. Figado de vitella á parmesão.— Corta-se o figado em talhadas bem finas, tempera-se com sal, pimenta, salsa, folhas de cebolinhos, um dente d'alho, e frige-se n'uma cassarola com azeite doce ou manteiga ; estando cozido, põe-se sobre o prato ; polveriza-se de farinha de trigo e queijo ralado ; deita-se-lhe um pouco de manteiga derretida á posto sobre brazas, deixa-se aquecer bem, e serve-se.

26. Figado de vitella cozido. —Toma-se o figado, faz em-

se n'elle alguns buracos, que se enchem de toucinho. Põe-se assim a cozer em agua e sal, tirando-lhe a espuma de vez em quando, ajuntando-lhe por fim codea de pão ralado, um pouco de assucar e uma colher de vinagre.

27. Figado de vitella guisado. — Estando o figado cortado em talhadas, deita-se n'uma cassarola, com manteiga derretida e quente; deixa-se frigir de um e outro lado,accrescentando-lhe em seguida uma colher de farinha de trigo, uma cebola cortada,mexe-se tudo,e ajuntão-se-lhe uma colher de vinho branco, sal, pimenta, hervas de tempero, e deixa-se ferver sobre fogo moderado.

28. Outro modo. — Põe-se o figado de môlho em vinho branco, com sal, pimenta, cravo da India, salsa, mangericão por espaco de vinte e quatro horas ; leva-se depois ao fogo com os temperos, accrescentando-lhe alguns pedaços de toucinho, e deixa-se ferver. Estando cozido, tira-se, coa-se o caldo, engrossa-se com gemas d'ovos, ajuntando-lhe um pouco de sumo de limão, e serve-se.

29. Figado de vitella lardeado. — Lardeia-se o figado, depois de escaldado em agua quente ; deixa-se esfriar, pondo-se, então, sobre o fogo com vinho branco, cenouras, cebola, sal, pimenta e um môlho de hervas de tempero ; deixa-se cozer sobre um fogo moderado e serve-se.

30. Fricandó de carne de vitella. — Corta-se em pedacinhos a carne de vitella, com preferencia as glandulas ; e depois de escaldada em agua quente, quando tiver esfriado, deita-se n'uma cassarola com caldo de carne, alguns pedaços de toucinho, sal, pimenta, salsa, cebolas, collocando sobre brazas a vasilha bem tapada, e com brazas tambem por cima; deixa-se cozer, e serve-se com azedas do reino bem cozidas, ou com alguns dos môlhos para carne.

31. Fressura de vitella com carapicú. — Ferve-se a fressura, depois de lavada, com agua e sal ; ajuntão-se-lhe pimenta, salsa, uma cebola ; estando quasi cozida accrescentão-se-lhe duas colheres de farinha de trigo amassadas com outro tanto de manteiga de vacca, desfeita n'uma chicara de caldo ; deixa-se ferver durante meia hora, e serve-se com angú de fubá de moinho ou pirão.

32. Fressura ensopada.—Frige-se um pouco de manteiga, duas cebolas cortadas ;e uma fressura lavada. Escalda-

se a fressura e corta-se ; passados qninze minutos, ajuntão-se-lhe um copo de vinho, outro d'agua, sal, cebola, cravo da India, noz moscada, sumo de limão, uma colher d'asssucar, uma porção de folhas de ora-pro-nobis ; deixe-se ferver sobre brazas durante duas horas, e sirva-se.

33. Fressura envinagrada. — Coze-se n'agua e sal a fressura, depois de bem lavada e escaldada ; ajuntão-se-lhe pimenta, algumas cebolas, cravos da India, uma chicara de vinagre; deixa-se ferver por trez a quatro horas, e serve-se com um môlho picante e azeda de mostarda.

34. Glandulas de vitella ensopadas. — Dá-se uma fervura nas glandulas, pondo-as depois n'agua fria.

D'outro lado, derrete-se um pouco de manteiga, deitão-se-lhe uma colher de farinha de trigo, sal, salsa, folhas de cebolas, e antes de corar, accrescentão-se-lhe quatro chicaras de caldo de carne, um cará do ar cortado em folhadas, e a glandula cortada em pedaços. Deixa-se ferver até ficar cozida ; antes de servir-se, ajunta-se-lhe um pouco de sumo de limão.

35. Glandula de vitella frita. — Ferve-se a glandula durante quinze a vinte minutos em agua, deixa-se depois esfriar, e pondo-a de môlho durante duas horas, em um pouco de vinagre. sal, salsa, pimenta e alho, involve-se em farinha de trigo, frigindo-a depois em manteiga.

36. Outro modo. — Escaldão-se as glandulas em agua quente, põem-se em seguida n'uma mistura de sal, pimenta, alho, sumo de limão, cebola picada, e deixão-se ahi ficar durante uma hora ; frigem-se em manteiga, e servem-se com almeirão, chicorea, ou couve picada.

37. Picadinho de vitella assado. — Corte-se em pedacinhos a carne assada, ajunte-se-lhe a substancia que existe com a carne, deite-se-lhe caldo de carne, pondo-a sobre o fogo com algumas passas, talhadas de limão, rosca secca moida, ou bolachas, um pouco d'assucar e um calix de vinho; dê-se-lhe mais uma fervura, e sirva-se.

38. Linguiças de salchichas.—Tomão-se oito libras de carne de vitella, quatro libras de toucinho, quatro de carne de porco ; corta-se tudo bem miudo, e passa-se por uma peneira ; tempera-se com sal, um pouco de nitro, pimenta, cravo da India, mangericão e alho socado.

Deixa-se na vasilha, até o dia seguinte. Enchem-se as tri-

pas e dependurão-se na fumaça. Servem-se cruas, ou fritas em manteiga.

39. **Mãos de vitella cozidas.** — Limpem-se as mãos de vitella, e esfreguem-se com laranja da terra azeda, para ficarem claras, e cozão-se em agua e sal. Estando cozidas, tirem-se os ossos das mãos, e engrosse-se-lhes o caldo, com alguns ovos batidos, accrescentando-se-lhes sumo de limão; deixem-se as mãos a ferver mais um pouco n'este môlho, e sirvão-se.

Podem-se tambem frigir, ou afogar em algum môlho, depois de cozidas.

40. **Miolo de vitella assados.** — Fervem-se durante meia hora em agua e sal os miolos da vitella; depois de limpos, deixão-se esfriar e pondo-os em talhadas sobre um prato no fundo do qual se terá posto queijo ralado, e pondo-lhes por cima outra camada, e bem assim assucar, canella, cravo moido; tapa-se o prato que se põe sobre brazas, com fogo por cima; deixão-se assar, até tomarem boa côr, e servem-se.

41. **Miolo de vitella estufado.** — Depois de escaldado o miolo da vitella, corta-se em talhadas, que se involvem em farinha de mandioca, e em seguida frigem-se em manteiga.

Do outro lado, frige-se um pouco de farinha de trigo, em uma colher de manteiga e outra de assucar até a farinha ficar alambreado, e accrescenta-se-lhe um copo de vinho Madeira. Tendo fervido um pouco, deita-se o miolo n'este môlho, depois de dez a doze minutos. Serve-se com sumo de limão e uma colher d'assucar.

42. **Miolo de vitella frio.** — Limpe-se o miolo de vitella, como o miolo de vacca, corte-se em fatias, e coza-se durante meia hora com uma colher de farinha de trigo, outra de manteiga de vacca, sal, noz moscada e um pouco d'agua.

Faça-se em seguida um môlho: derretão-se duas colheres de manteiga, pondo-se-lhes duas colheres de farinha de trigo, um pouco de sal, salsa, pimenta, e o sumo de um limão, e serve-se com este môlho por cima.

43. **Miolos de vitella fritos.** — O miolos depois de limpos e cozidos, como já foi explicado para o miolo frio, são involvidos em uma camada de rosca secca moida, ou bola-

cha, sal, pimenta, e folhas de cebola picada. Frigem-se em manteiga, sobre um fogo moderado.

44. Miolo de vitella guisado. — O miolo, depois de lavado e escaldado, é cortado em talhadas, que se frigem em manteiga de vacca, com uma cebola, sal, salsa, e uma colher de farinha de trigo. Accrescentão-se-lhe depois um copo de vinho, e umas talhadas de limão descascadas, e sem as sementes; e depois de o ter fervido um pouco, serve-se.

45. Miudos de vitella com quiabos. — Tomão-se a lingua e o coração da vitella, cortão-se em fatias; picão-se os bofes em pedacinhos, e o figado se passa por uma peneira. Deita-se tudo em uma panella com agua, sal, cebolas cortadas, salsa, pimenta comarí; estando tudo cozido e a agua tendo seccado quasi toda, accrescentão-se-lhe uma duzia de quiabos, um copo de vinho, umas talhadas de limão, e dá-se mais uma fervura. Serve-se com angú de fubá de moinho.

46. Noz de vitella assada no espeto.—Chama-se noz a parte da carne que fica cercando o osso do quadril.

Bate-se a noz de vitella involvida n'um panno, tendo-se resfregado com sal, pimenta moida e toucinho fino; enfia-se depois no espeto, coberta de papel untado de manteiga, e assa-se; estando assada, tira-se-lhe o papel, continuando-se a assar para criar côr, e serve-se com alguma salada ou môlho picante.

47. Noz de vitella com gelea. — Depois de batida e lardeada, a noz está posta a cozer com cenouras, cebolas, salsa, cerefolio, pimenta, noz moscada, sal, alguns pedaços de carne de vacca assada, uma mão de vitella e caldo de carne.

Estando a noz cozida, tira-se, coa-se o môlho e deixa-se engrossar; n'este estado, deita-se sobre a noz, deixando-a esfriar para se servir.

48. Noz de vitella frita. — Bate-se até ficar chata a noz de vitella, embrulhada n'um panno forte; ferve-se durante cinco minutos, para entesar, lardeando-se então n'este estado, põe-se em uma panella com toucinho, caldo, um pouco de presunto, salsa, cebola, sal, pimenta, cenouras; estando cozida, côa-se lhe o môlho, e deixa-se engrossar; torna-se a pôr a noz na vasilha, deixando-a cozer sobre brazas até a hora de servir-se, antes do que põem-se-lhe algumas rodellas de limão.

49. Noz de vitella recheada. — Bate-se a noz em-

brulhada n'um panno, abre-se depois d'um lado, e enche-se de carne de perú ou de gallinha, depois de picada; cose-se o buraco com linha, deita-se assim a noz preparada n'uma panella guarnecida com laxas de toucinho, algumas cenouras, humedece-se com um calix de vinho branco, cozendo-a sobre um fogo moderado. Serve-se com legumes novos.

50. Orelhas de vitella refogadas. — Estando as orelhas bem limpas, fervão-se n'uma panella com caldo de carne e um môlho de hervas, sal e pimenta. Tirem-se as orelhas depois de cozidas, engrosse-se o caldo coado com farinha tostada na manteiga; accrescente-se-lhe um pouco d'assucar, vinagre, ou sumo de limão, e algumas passas escaldadas, deixe-se ferver mais um pouco com as orelhas, e sirvão-se.

51. Orelhas de vitella com inhame. — Enchem-se as orelhas, depois de bem limpas e cozidas com agua e sal, de presunto picado, codea de pão, cravo da India, noz moscada, assucar, amassado tudo com uma colher de manteiga e uma gema de ovo.

Assim preparadas, frigem-se n'um pouco de manteiga, ajuntando-se-lhes, depois, um copo de vinho branco, e umas raizes de inhame cozidas n'agua e sal.

52. Orelhas de vitella cozidas. — Depois de bem escaldadas as orelhas da vitella, bem limpas e claras, ponhão-se n'uma panella com caldo de carne, um calix de vinho branco, algumas folhas de repolho, sal, pimenta, salsa, mangericão, cebola e cravo da India; depois de cozidas, tirem-se, passe-se o môlho na peneira, engrosse-se com gemas d'ovos, e sirva-se com as orelhas.

53. Orelhas fritas. — Fervem-se as orelhas bem limpas, com algumas fatias de presunto, um môlho de hervas, sal, pimenta, uma cenoura, folhas de repolho, iguaes partes de vinho e agua. Estando cozidas, tirão-se, coa-se-lhes o caldo que se deve engrossar, ajuntando-lhe, antes de servir, duas gemas d'ovos, um pouco d'assucar, e o sumo de um limão. Enchem-se as orelhas com um recheio feito de presunto cozido e picado, oito ovos tambem cozidos e picados, um pouco de farinha de trigo, um ovo crú, e frigem-se em manteiga, servindo-as com môlho já preparado.

54. Pá de vitella assada. — Põe-se a pá de uma vitella em uma panella com um pouco de manteiga, sal, folhas de cebola, pimenta e duas chicaras de caldo de carne; dei-

xa-se assar sobre brazas, ou no forno, e serve-se com o proprio môlho, deitando-lhe, antes de servir, algumas talhadas de limão descascado, e sem sementes.

55. Pá de vitella á italiana. — Toma-se a pá da vitella, levantando com geito a pelle que a cobre, ficando só pegada na extremidade do osso, lardeia-se, temperando-a com sal, pimenta, noz moscada, salsa e cebola. Picado tudo, torna-se a cobrir com a sua pelle, segurando-a com uns pontos e assa-se no forno com um pouco de manteiga de vacca; estando cozida, deita-se na travessa, despejando-lhe um pouco de manteiga, e cobrindo-se com uma camada de queijo ralado. Serve-se com o seu proprio môlho.

56. Pá de vitella assada no espeto. — Levanta-se a pelle de que é coberta a pá, introduz-se-lhe um canudinho, sopra-se por ali, para poder levantal-a, enfia-se no espeto, e, depois de a ter temperado de sal, alho, e vinagre, assa-se nos primeiros minutos sobre um fogo vivo para endurecer, e depois acaba-se de assar sobre brazas, humedecendo-a a miudo com seu proprio môlho. Serve-se com salada.

57. Peito de vitella refogado.— Corta-se a carne do tamanho de uma noz, frige-se uma porção de toucinho cortadinho, ajunta-se-lhe depois um pouco de farinha e deixa-se tomar côr; ajunta-se-lhe mais n'esta occasião a carne de vitella, mexe-se, e accrescentão-se-lhe um pouco de agua, algumas alcaparras, alguns carapicús lavados e escaldados, algumas talhadas de limão descacadas e sem sementes; deixa-se ferver; quando estiver cozido, serve-se.

58. Peitos de vitella á camponeza. — Tomão-se os peitos da vitella, põem-se com agua fria sobre o fogo, dá-se-lhes uma fervura, tirão-se em seguida, e deixão-se esfriar; cortando-os em pedaços que não sejão grandes, frigem-se com um pedaço de presunto picado, um pouco de sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, meia colher de farinha de trigo; accrescenta-se-lhes depois uma chicara de agua ou caldo, e deixão-se cozer; estando cozidos, tira-se, e passa-se o môlho na peneira, e tendo-se-lhe accrescentado tres gemas de ovos, põem-se, de novo, ao fogo durante cinco a seis minutos, e servem-se.

59. Peito de vitella coberto com gelea. — Tendo-se aberto o peito da vitella, enche-se com a massa que foi indicada no peito estufado, põe-se a cozer com um mocotó de vitella cortado em pedaços, cenouras, sal, pimenta e um molho

de hervas; estando cozido, tira-se, passa-se o caldo por uma peneira, tira-se-lhe a gordura e deixa-se-o engrossar. N'est- estado, torna-se a pôr o peito na vasilha, deixa-se ferver mais um pouco, e, estando o peito collocado sobre uma travessa, põem-se-lhes algumas talhadas de limão descascado e sen-sementes; deita-se-lhe o caldo por cima, deixando-o esfriar, o serve-se.

60. Peito de vitella com mariscos. — Coze-se o peito em agua e sal, tira-se-lhe depois a pelle; põem-se em uma cassarola um copo de vinho, sumo de limão, pão ralado, um pouco de noz moscada e manteiga; deixa-se ferver um pouco, põem-se-lhe depois a carne do peito e os mariscos; depois de cozido, serve-se.

61. Peito de vitella com palmito. — Corta-se a carne de peito da vitella em pedaços iguaes, escalda-se, pondo-se a cozer com algumas folhas de alface, sal e salsa. Estando cozida, afogão-se palmito picado, e um pouco de gordura; accrescenta-se-lhes caldo de carne, e pouco antes de servil-os, deita-se a carne na cassarola, dá-se-lhe mais uma fervura, e serve-se então.

62. Peito de vitella confeitada. — Faça-se um recheio com manteiga derretida, passas escaldadas, uma porção de roscas seccas moidas, um pouco de assucar, pouco sal, uma duzia de amendoas socadas, e alguns ovos; levante-se depois a pelle que cobre o peito, encha-se o vão com este recheio segurando-se a pelle com alguns pontos; estando o peito assim preparado, enfie-se no espeto e asse-se sobre brazas, humedecendo-se a carne com manteiga derretida.

63. Peito de vitella estufado. — Toma-se o peito de vitella, e separa-se pelo meio; enche-se com uma massa feita de toucinho, carne de vitella, sal, salsa, pimenta, noz moscada, um pouco de farinha de trigo e duas gemas de ovos; fecha-se com pontos a abertura, e põe-se a cozer no forno, depois de involvido em tiras de toucinho, ajuntando-lhe um copo de agua misturado com outro de vinho branco, cenouras, sal, salsa, pimenta, cebola, e um dente de alho. Estando cozido, serve-se com seo môlho, depois de se lhe ter accrescentado sumo de limão; tambem se póde servir com hervilhas novas ou vagens verdes.

64. Perna de vitella assada no seo caldo. — Tirão-se as postas da perna, lardeião-se, põem-se n'uma mistura

de sal, pimenta, salsa, cerefolio, mangericão, um dente de alho socado, uma colher de vinagre, durante duas horas; em seguida polveriza-se com farinha de trigo, e põe-se a assar no forno, involvida em lascas de toucinho mui delgadas.

Estando cozida, serve-se com o proprio môlho, depois de se lhe ter tirado a gordura, guarnecendo-a de vagens ou batatinhas tostadas.

65. Pés de vitella afogados. — Limpem-se bem os quatro pés da vitella, escaldem-se, pondo-os de môlho, durante algum tempo; depois fervão-se em agua e sal; tirem-se-lhes todos os ossos, coe-se-lhes o caldo, e frigindo-se um pouco de farinha de trigo em manteiga até crear côr, ajuntem-se-lhes o caldo, algumas passas, amendoas descascadas e cortadas ao comprido, algumas talhadas de limão descascadas e sem sementes; deixe-se finalmente a carne dos pés acabar de cozer n'este môlho e sirva-se.

66. Pés de vitella recheados fritos. — Preparados e cozidos os pés de vitella, como acima fica dito, frigem-se na manteiga com algumas batatinhas.

67. Pés de vitella recheados. — Cozem-se os quatro pés de vitella em agua e sal, tirem-se-lhes depois os ossos, sem rasgar a pelle, encha-se o vão de presunto picado e misturado com cebolas, salsa, sal, pimenta, gemas de ovos, miolo de pão amollecido em leite. Assim preparados, põem-se a cozer sobre um fogo moderado, em vinho branco e algums cravos da India, noz moscada, e uma colher d'assucar.

68. Picado de vitella.—Tomem-se carne de vitella, toucinho, um pedaço de presunto ou carne de porco salgada, temperos, algumas gemas de ovos; ponha-se esta massa n'uma cassarola guarnecida de lascas de toucinho, pondo-se-lhe tambem algumas por cima, e molhe-se com um calix de vinho, e asse-se no forno ou sobre brazas.

Sirva-se com batatinhas cozidas na manteiga, antes de servir-se; póde-se-lhe deitar um pouco de sumo de limão ou vinagre.

69. Pudim de figado de vitella. — Corte-se o figado em pedaços miudos, passem-se n'uma peneira grossa; misturem-se-lhe meia libra de manteiga, meia de toucinho fresco picadinho, cebolas cortadas, sal, pimenta, seis ovos batidos, quatro onças de passas escaldadas, duas colheres de fari-

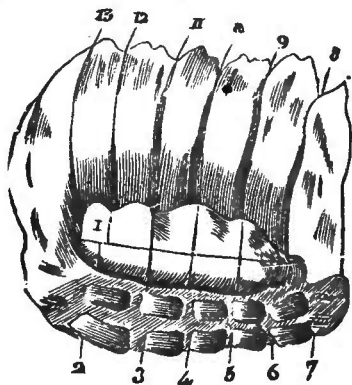
nha de trigo, quatro colheres de assucar, um calix de vinho branco.

Deite-se esta massa em uma panella guarnecida de lascas de toucinho; coze-se o seu conteúdo no forno, ou sobre brazas, cobrindo-se tambem a tampa com brazas.

Sirva-se com algum môlho para pudim.

70. Quarto de vitella panado. — O quarto, depois de ter fervido durante cinco minutos, tira-se e deixa-se esfriar, para se cobrir com roscas seccas moidas ; enfia-se no espeto e assa-se, deitando-se-lhe de vez em quando, para não seccar, uma colher de manteiga de vacca derretida ; sirva-se com o môlho de Robert ou de tomates, ou tambem com saladas, batatas, sardinhas, ou alfaces.

71. Quarto de vitella á caçador. — Toma-se o quarto da vitella, põe-se de môlho em vinagre, com sal, um pouco de nitro, alho, pimenta, cebola, um molho de hervas de cheiro ; tira-se-lhe depois a pellicula, lardeia-se e assa-se no espeto.

72. Quarto de vitella assado no espeto.— O quarto de vitella, depois de ter fervido durante cinco minutos, tira-se d'agua, deixa-se esfriar, lardeia-se brandamente, pondo-

Quarto de vitella assado.

o durante seis horas, de môlho, em sal, pimenta, um dente de alho, salsa, serpol, folhas de cebolinhas, mangericão, tudo picado, e um pouco de sumo de limão ; enfia-se depois no espeto cobrindo-o com papel untado de manteiga ; estando assado,

tira-se o papel, e serve-se com algum môlho de carne, ou qualquer outro môlho.

73. Quarto de vitella com gelea. — Bate-se bem o quarto da vitella, põe-se de môlho em vinho branco durante um dia ; no dia seguinte, ferve-se em agua e sal, com quatro pés de vitella cortados, pimenta, trez cravos da India, noz moscada, um pouco de vinho, um limão partido e um molho de hervas ; estando cozido, tira-se, pondo-se alguns pingos do caldo sobre um prato, e observa-se se estes, depois de frios, teem o ponto para gelea ; ao contrario deixão-se ferver até este ponto, depois coa-se o caldo, tira-se-lhe a gordura, torna-se a pôr o quarto durante alguns minutos ; depois, tira-se e deixa-se tudo esfriar. No dia seguinte, corta-se a gelea em talhadas finas e cobre-se o quarto com estas.

74. Quarto de vitella frio, assado com gelea. — Prepara-se, e coze-se o quarto de vitella, como já foi explicado, mas não se deixa o quarto acabar de cozer ; tira-se antes d'isto, e enfia-se no espeto ; acabâ-se de assar sobre labaredas, tira-se, deixando esfriar e guarnecendo-o no dia seguinte com a gelea do môlho.

75. Guisado de vitella. — Corte-se em pedaços qualquer porção de carne assada de vitella, e ponhão-se n'uma cassarola com manteiga de vacca, farinha de trigo, e uma cebola picada ; deixem-se frigir um pouco, deitando-se-lhes depois uma quantidade sufficiente d'agua com sal, pimenta, salsa, cerefolio e um pouco de sumo de limão ; deixe-se tudo ferver sobre fogo moderado durante uma hora, e depois serve-se com legumes.

76. Guisado de vitella á caseira. — Afogue-se um pouco de hervilhas, n'um pouco de gordura, com folhas de cebolas, salsa, um dente d'alho, ajuntem-se-lhes algumas chicaras de agua, uma colher de polvilho e outra de vinagre ; deitem-se n'este liquido um punhado de carurú miudo, e algumas folhas de ora-pro-nobis, ou alguns quiabos retalhados, e os pedaços de carne assada. Deixa-se ferver durante meia hora, e serve-se com angú de fubá de moinho, ou pirão de farinha de mandioca.

77. Guisado de vitella com chuchús. — Corta-se a carne fresca de vitella, em pequenos pedaços, que se afogão em um pouco de gordura de porco com uma porção de chuchús descascados e picados. Ajuntão-se-lhe um copo d'agua,

duas colheres de farinha de trigo, ou de milho (de pilão), sal, folhas de cebola, um pouco de pimenta, um pouco de sumo de laranja da terra e deixa-se cozer abafado, sobre brazas, durante duas horas, e serve-se depois.

Em logar de chuchús, póde-se fazer esta comida com quiabos, palmitos, ora-pro-nobis, cará, giló, grelos de abobora d'agua, abobora d'agua, porque esta preparação se presta para todos estes adjuntos.

78. Guisado de vitella com grelos. — Tomão-se pedaços de alcatra ou lombo assado, cortão-se em pedacinhos, e fervem-se no môlho seguinte ; frigem-se duas colheres de farinha de trigo, em uma colher de manteiga, até principiar a corar, ajuntão-se-lhes uma colher de assucar, outra de vinagre, tres chicaras de caldo de carne, noz moscada, folhas de cebolinhos ; deixão-se ferver um pouco, e deitão-se-lhes duas ou trez mãos cheias de grelos de abobora escaldados com agua salgada e juntamente a carne. Deixa-se ferver tudo sobre brazas durante meia hora e serve-se.

79. Guisado de vitella com carapicú. — Tostão-se duas colheres de farinha de trigo, e em seguida uma colher de assucar, dissolve-se tudo em quatro chicaras de caldo ou agua, ajuntão-se-lhes pedaços da carne assada cortada em pedacinhos, uma mão cheia de passas escaldadas, outro tanto de carapicú escolhido, sal, cravo da India, folhas de louro, um calix de vinagre e o assucar necessario, deixando os ferver, durante uma hora, sobre brazas.

80. Rins de vitella a pasteleta. — Toma-se o rim, um pouco de carne, ferve-se tudo em agua com sal, e deixa-se esfriar ; picão-se bem fino, e ajuntão-se-lhe alguns ovos, rosca secca moida, um pouco de pimenta socada, sal e salsa. Estende-se este recheio sobre fatias de pão, humedecidas em leite ; frigem-se estas fatias de um e outro lado em uma cassarola com manteiga, e servem-se, cobrindo-as de assucar e canella moida.

81. Rim de vitella frito. — Limpão-se, e escaldão-se os rins, deixando-os dentro d'agua até ficarem frios ; depois, cortão-se em rodellas, frigem-se estas em manteiga com uma cebola picada, um pouco de sal e pimenta.

82. Outro rim de vitella frito. — Cortem-se os rins da vitella em delgados pedaços ao comprido, e deitem-se na

panella em gordura derretida; ajunte-se-lhes immediatamente um calix de vinho branco para que elles não fiquem fritos, mais um pouco de sal, salsa, pimenta, e, antes de servir-se, deitem-se-lhes um pouco de pão ralado e sumo de limão.

83. Rins de vitella á parmesão. — Cortados e escaldados os rins, cozão-se em um pouco de vinho branco, com sal, pimenta, um molho de hervas e um pouco de manteiga, até quasi seccar-se o liquido; ponhão-se depois sobre um prato, coberto com uma camada de queijo ralado, lançando-se-lhes tambem por cima um pouco de assucar, mistúrado com canella, e deitando-lhes finalmente um pouco de manteiga derretida.

84. Rins de vitella com vinho Madeira. — Limpão-se e escaldão-se os rins, deixando-os dentro d'agua até esfriarem; cortão-se em pequenas talhadas, as quaes são levadas á manteiga para serem fritas, ajuntando-se-lhes, em seguida, uma colher de farinha de trigo. Mexe-se tudo muito bem, deitando-se-lhes um copo de vinho Madeira, pouco sal, noz moscada e um pouco de assucar. Depois de bem abafado, deixa-se este conjunto de coisas ferver sôbre brazas, e serve-se então.

85. Rolos de vitella assadas. — Corte-se a carne de vitella em talhadas finas, como para bifes; batidas um pouco, e involvidas em pannos, ponhão-se de môlho em sal, pimenta, cebola cortada, alho, salsa e um pouco de sumo de limão, durante duas horas; em seguida, sejão enroladas e cobertas com tiras de papel, untadas de manteiga, e, assim preparadas, levem-se ao espeto para assar e d'elles se servir com môlho de cogumelos e tubaras.

86. Salame de cabeça de vitella. — Cozem-se a cabeça, os quatro pés e o coração da vitella em agua e sal, tirando se-lhes a escuma; quando estiverem cozidos, tirão-se os ossos da cabeça e dos pés, corta-se toda a carne em pedacinhos; corta-se igualmente o coração em fatias do comprimento de um dedo, e a lingua, depois de se-lhes ter tirado a pelle; ajuntão-se lhes alguns ovos cozidos, amendoas cortadas, casquinhas de limão, cravo da India, pimenta e sal, pondo-se depois esta massa em uma toalha, atando-se-a fortemente. Engrossa-se então o caldo, para depois servir-se.

87. Tripas de vitella afogadas. — Estando as tripas e o

buxo bem limpos, cozem-se em agua e sal, tirão-se e deixão-se esfriar. Corta-se tudo em pedacinhos ; faça-se em seguida um môlho de farinha de trigo, tostada na manteiga, salsa, uma cebola, um pouco de vinho, ou agua na falta; ponhão-se as tripas e o buxo dentro, deixando-os ferver mais um pouco, e ajuntando-se-lhes um pouco de sumo de laranja da terra.

88. Tutano frito.—Toma-se o tutano que está no espinhaço, enrola-se em farinha de trigo; em seguida, frige-se em um pouco de manteiga com algumas rodellas de cebolas, sal, noz moscada, e serve-se.

89. Vitella assada. — Põe-se a carne de vitella sobre lascas de toucinho, algumas cenouras, sal, pimenta, cebolas, salsa, cerefolio e umas chicaras de caldo, e assa-se sobre um fogo de brazas, ou no forno.

90. Vitella assada com môlho de azeite doce. — Enfia-se o pedaço de vitella no espeto, molha-se, no acto de assar, com um môlho feito de azeite doce, sumo de limão, anchovas, cebola, sal, pimenta, salsa picada, pondo-se por fim codea de pão ralado sobre o assado ; tira-se do espeto, servindo-se o com o môlho que pingou no prato por baixo do espeto.

91. Vitella assada de creme e coberta. — Prepara-se como a vitella de creme, porém em logar de lardear-se o quarto, cobre-se com roscas seccas antes de se assar no espeto.

92. Vitella assada de creme. — Fervem-se trez garrafas de leite, com meia libra de manteiga, sal, pimenta, salsa, noz moscada, e uma cebola partida. Tendo cozido um pouco, deita-se-lhe o quarto de vitella moderadamente lardeado, dá-se-lhe mais uma fervura, e deixa-se esfriar. Tira-se o quarto e posto no espeto, cobre-se com talhadas de limão, cebolas, e por fim com papel untado de manteiga, e assa-se.

Serve-se com batatinhas tostadas, legumes, e tambem com salada.

93. Vitella assada no espeto.—Lardeia-se a carne de vitella esfregando-a com sal, alho, pimenta, salsa, folhas de cebola ; enfia-se no espeto, cobrindo-se com tiras de papel, untadas de manteiga.

Estando quasi cozida, tira-se a carne, pondo-se em uma pa-

nella com manteiga, vinagre, um pouco de caldo, e levando-se a um fogo vivo para acabar de cozer, e tomar boa côr.

94. Vitella coberta e frita na grelha. — Corte-se a carne de vitella em talhadas, unte-se com sal, pimenta moida e um ovo batido, polverize-se com roscas seccas moidas ou bolachas ; frijão-se em manteiga de vacca de um e outro lado e sirva-se assim.

95. Vitella coberta e frita na grelha (outro modo). — Corta-se a carne em talhadas, cobre-se de ambos os lados com uma mistura, feita de uma colher de manteiga ou gordura com pó de bolachas, ou roscas seccas, sal, pimenta, salsa e cebolinhos bem picados.

Embrulhão-se em papel untado as talhadas assim preparadas, assão-se sobre brazas na grelha, e servem-se com salada.

96. Vitella com limão. — Toma-se um pedaço de vitella, dão-se lhe duas fervuras, tirão-se-lhe os ossos e a pelle, põe-se n'uma cassarola com metade de caldo, e outra de vinho branco, uma folha de louro, pimenta e sal. Estando cozido, ajuntão-se-lhe bastante sumo de limão, pão ralado e um pouco d'assucar, e serve-se.

97. Vitella com mariscos. — Corta-se a carne em talhadas da grossura de um dedo, lardeia-se e deixa-se refogar sobre fogo moderado em manteiga, sal, um pouco de pimenta, noz moscada e dois calices de vinho branco. Estando cozida, ajunta-se-lhe uma duzia de mariscos com agua, mexe-se. e depois de se lhe ter ajuntado codea de pão ralado e sumo de limão, serve-se com o proprio caldo.

98. Vitella com sardinhas. — Corte-se a carne de vitella em talhadas do tamanho de um dedo, coza-se em agua e sal, ponha-se depois n'uma cassarola com um pouco de manteiga, uma colher de caldo, um pouco de flor de noz moscada, e deixe-se afogar. Antes de servir-se, ajuntão-se-lhe umas sardinhas inteiras e lavadas ; deixa-se aquecer, e serve-se, dispondo a carne e as sardinhas em symetria sobre o prato, lançando-se-lhe por cima codea de pão ralado e deitando-se-lhe o caldo que ficou na cassarola.

99. Vitella frita sobre grelha. — Corte-se a carne de vitella em talhadas, e ponha-se trez a quatro horas de môlho em azeite doce, cebola cortada, salsa, sal, pimenta, um pouco de vinagre. Assão-se depois as talhadas, sobre a grelha de

ambos os lados, e servem-se com môlho de chefe de cozinha.

100. Vitella frita com carapicú. — Corte-se a carne de vitella em talhadas, e ponha-se em uma panella, sobre lascas de toucinho, algumas cenouras, carapicú escolhido, cebola cortada, sal, pimenta, e um môlho de temperos. Deixa-se assar, durante uma hora, depois ajuntão-se-lhe uma chicara de vinho branco, e as talhadas de um limão, deixando-se acabar de cozer sobre brazas.

101. Vitella frita de Nantes. — Põe-se uma posta de carne de vitella em uma panella com seis colheres de azeite doce, pimenta, sal, salsa, uma cebola, alho, noz moscada, frige-se sobre brazas, virando-se de vez em quando até ficar cozida, e serve-se com algum môlho picante.

102. Vitella guisada. — Tome-se um pedaço de vitella lardeado, ponhão-se n'uma cassarola um môlho de temperos, algumas cenouras, batatas e um pé de vitella, cortado em pedaços, e cozinhe-se sobre brazas com partes iguaes de agua e vinho. (Deve-se conservar a panella bem tapada). Tire-se depois o pedaço da vitella, coe-se a substancia do môlho, que fica no fundo da panella e sirva-se a carne com este môlho por cima.

103. Vitella guisada com lingua. — Toma-se uma lingua de vacca cozida, tira-se-lhe a pelle, corta-se em tiras, e lardeia-se uma posta de vitella com esta lingua. Frige-se, em seguida, posta em manteiga, virando-a de vez em quando.

Do outro lado, frige-se meia duzia de cebolas, com sal, pimenta, salsa, em trez ou quatro colheres de azeite doce fresco ; deita-se esta mistura sobre a vitella, ajuntão-se-lhe dois copos de vinho branco, outro tanto de caldo de carne, e deixa-se acabar de cozer sobre um fogo moderado ; finalmente, ajunta-se-lhe uma mão de carapicú escolhido, e serve-se.

104. Vitella guisada com presunto. — Lardeia-se uma alcatra de vitella com um pedaço de presunto magro, cortado em tiras ; frigem-se, por outra parte, em um pouco de manteiga, um pouco de salsa uma cebola, meio dente d'alho, uma mão de carapicú, sal, pimenta, noz moscada ; accrescenta-se-lhe um copo de vinho branco, e deixa-se a

alcatra ferver durante meia hora. Estando fria, involve-se em quatro folhas de papel, deixando-se cozer por duas horas em uma cassarola com fogo par baixo e por cima. Serve-se com o mesmo papel.

CAPITULO IV

O CARNEIRO

A carne do carneiro para ser boa deve ser de um escarlate escuro, e não excessivamente gorda ; o tempo em que ella é melhor, é durante os mezes de Fevereiro, Março, Abril, Maio, Junho e Julho. A carne do carneiro é a mais hygienica de todas as carnes, e é no mez de Maio que ella é mais saborosa.

Outro sim, os carneiros creados no campo são preferiveis aos creados nos pastos das matas ; e a carne dos carneiros de lã grossa é melhor do que a dos carneiros de lã fina (os chamados merinos).

A carne do cabrito, que se prepara da mesma maneira que a do carneiro, será contida n'este capitulo : ella é tão saudavel como a do carneiro, e ha muitas pessoas que a preferem a esta.

Na cozinha empregão-se todas as partes do carneiro, sendo de mais estimação os quartos, a pá, as costellas, o lombo, o peito e o miolo.

Sobre o modo de trinchar, deve-se notar que os quartos, cortão-se atravez das fibras em talhadas, e da mesma maneira o lombo ; a pá corta-se por talhadas horizontaes.

A carne do carneiro ou do cabrito não é boa senão vinte quatro horas, ou melhor quarenta e oito horas depois de morto

porque estando demasiadamente fresca, ella é sempre dura e de difficil digestão. Como alimento habitual, conserva as forças sem augmentar a gordura, e póde-se, por isso, recommendar como alimento diario ás pessoas que engordão muito.

O quarto é a parte mais estimada do carneiro ; e, com effeito, contem a melhor carne.

Póde a pá ser preparada como o quarto ; sua carne tem unicamente as fibras mais compridas e mais saborosas.

A costella é uma das partes mais delicadas e mais procuradas do carneiro ; póde ser preparada de muitos modos, e constitue, debaixo de todas as fórmas, uma comida agradavel e saudavel ao mesmo tempo.

Os pés devem ser muito bem cozidos para mais facil digestão ; ainda assim offerecem um grande numero de delicadas iguarias.

A lingua do carneiro é tenra, mas um pouco secca, e deve ser bem temperada para ter gosto ; ella é mui grossa relativamente á cabeça ; são precisas cinco ou seis para um prato.

Os rins são de difficil digestão, e por isso poucas vezes empregados.

Os miolos do carneiro são delicados, e prestão-se para as mesmas comidas, que fornecem os miolos da vitella.

1. Almondegas de carne de carneiro. — Corta-se em pedaços uma quarto de toucinho, e frige-se um pouco com uma cebola picada e uma libra de carne de carneiro igualmente picada ; tira-se do fogo e accrescentão-se-lhe mais uma libra de carne de carneiro picadinha, miolo de pão amollecido com leite, quatro gemas de ovos, noz moscada, sal, salsa picada e uma colher de farinha de trigo. Formão-se uns bolos com esta massa, os quaes se frigem em manteiga ou gordura.

Essta massa tambem serve para rechear outras carnes, caças ou aves.

2. Assados de carne de carneiro em gordura. — Toma-se o lombo do carneiro, corta-se em talhadas iguaes da grossura de um dedo, batem-se com as costas da faca, e põem-se esses pedaços na cassarola, sobre finas talhadas de presunto, e cobertos com talhadas de toucinho : accrescentão-se-lhes duas cebolas, dois cravos da India, um pouco de mangerona, uma folha de louro, sal, pimenta, caldo de carne, e deixão-se

ferver com fogo por baixo e por cima, até ficarem cozidos. Tirão-se as talhadas, reduz-se o môlho depois de tirada a gordura, coa-se e serve com a carne assim preparada.

3. Fatias de carne de carneiro com carapicús. — Cortão-se e batem-se as talhadas, cozem-se em parte de vinho branco e agua, em uma cassarola guarnecida de tiras de toucinho; ajuntão-se-lhes cebolas, cravos da India, sal, pimentas e uma folha de louro. Estando cozidas, tirão-se as talhadas e a gordura do caldo.

Derrete-se, por outra parte, uma colher de manteiga, misturão-se-lhe uma outra de farinha de trigo, uma de vinagre e uma porção de carapicús escaldados, escolhidos, picados e cozidos em agua e sal; ajuntão-se ao caldo da carne, e estando bem reduzido o caldo, serve-se esta polpa com as fatias.

4. Carne de carneiro frita. — Cortão-se e batem-se as talhadas, temperão-se de sal, pimenta, salsa, cebola picada, e, collocando-se a cassarola sobre fogo vivo com meia colher de manteiga, deitão-se-lhe as talhadas do carneiro, devendo estar bem quente a manteiga; frigem-se dos dois lados, e servem-se com môlho picante de mostarda. Tambem se podem assar em grelha, deitando-se-lhes um pouco de manteiga, e assando-se dos dois lados.

5. Carne de carneiro refogada com arroz. — Toma-se meia libra de toucinho, depois de frita, e tirados os torresmos, deita-se-lhe em seguida a carne do carneiro, cortada em pedaços que se deixão refogar, pondo-se-lhes sal, pimenta, salsa e folhas de cebola até ficarem de boa côr; tirão-se então, e deita-se na gordura quente o arroz escolhido, lavado e escorrido; mexe-se para que não queime, e quando tiver tomado bastante calor, deita-se-lhe uma tigela de agua, em que se desfaz uma gema de ovo; ajunta-se-lhe a carne, deixando tudo cozer perto do fogo até seccar, para então servir-se.

6. Carne de carneiro refogada em vinho com limão. — Corte-se a carne em pedaços, escaldem-se estes em agua quente, e refoguem-se em um pouco de manteiga e uma colher de farinha de trigo até ficarem corados. Ajuntem-se lhes depois um copo de vinho branco, umas folhas de louro, cebolas, sumo de limão, assucar e passas cozidas.

7. Carne de carneiro refogada com palmitos. — Tomão-se quatro libras de carne de carneiro, pica-se bem, tirando-lhe n'esta occasião, os nervos e as pelles que apparecem; tempera-se de sal, salsa, aipo, cebola e pimenta; refoga-se n'um pouco de manteiga derretida, deita-se-lhe logo uma tigela de caldo de carne ou de agua, e deixa-se ferver sobre brazas, até o caldo quasi seccar; n'esta occasião, deitão-se uns palmitos cozidos em agua e sal, sobre os quaes põe-se o carneiro refogado com o caldo; cobre-se tudo com queijo ralado, e põe-se no forno até tomar uma côr alambreada, e serve-se.

8. Carne de carneiro a parmesão. — Frija-se meia libra de toucinho, e estando derretido, deitem-se-lhe duas libras de carne de carneiro cortada em pequenos pedaços; accrescentão-se-lhes sal, pimenta, salsa picada e cebola. Estando coradas, deitem-se sobre torradas de pão cobertas de queijo ralado, postas n'um prato untado de manteiga; humedecendo-as com um calix de vinho, acabem-se de cozer no forno.

9. Carne de carneiro com alcaparras. — Corta-se a carne de carneiro em pedaços, fervem-se em pouca agua, manteiga, umas folhas de louro, pimenta da India, cebolinhos e sal; pouco tempo antes de estar cozidos, accrescentão-se-lhes algumas sardinhas picadas, alcaparras, umas talhadas de limão e codea de pão ralada, e serve-se.

10. Carne de carneiro com maracujás. — Ferve-se a carne de carneiro em agua e sal até ficar cozida. Fervem-se n'esta occasião o miolo de seis a oito maracujás em um pouco de manteiga, nata de leite, codeas de pão ralada, e assucar, e serve-se junto com a carne.

11. Carne de carneiro com pepinos. — Corte-se a carne de carneiro em pequenos pedaços, cozão-se em agua com sal, accrescentem-se-lhes finalmente pepinos descascados, desmiolados e cortados ao comprido. Estando tudo cozido, ajuntem-se-lhe um pouco de vinagre, meia colher de assucar e um pouco de farinha de trigo frita.

12. Carne de carneiro encapada. — Corta-se a carne de carneiro em talhadas, que, untadas de sal e pimenta, se assão na grelha de um e outro lado. Deita-se depois n'uma frigideira com gordura quente uma massa rala composta de quatro colheres de farinha de trigo, tres ovos batidos, uma

chicara de vinho branco e quatro colheres de assucar ; deita-se a terça parte d'este môlho por cima da carne, e quando esta estiver assada, deita-se-lhe a segunda terça parte da massa, e no fim a ultima terça parte (isto se pratica assim para que esta massa fique assada por camadas); cobre-se com assucar e canella e serve-se.

13. Carne de carneiro cozida de olha. — Toma-se um pedaço de carneiro com ossos, põe-se por algum tempo em agua fria, e leva-se em seguida ao fogo mesmo com agua fria, sal, salsa, folhas de cebola, um repolho pequeno e partido, uma raiz de mandioca partida, batatas doces, e uns pedaços de abobora. Deixa-se tudo ferver até ficar bem cozido, escorre-se-lhe o caldo, e, tirada a gordura, reduz-se a quatro chicaras. Mistura-se-lhes o sumo de um limão, seis pimentas comarís pisadas, uma colher de pó de mostarda, e serve-se este môlho junto com o cozido.

14. Carne de carneiro dourada com torradas. — Tomão-se duas libras de carne de carneiro e meia de toucinho entremeando de carnes, sal, pimenta, noz moscada, cebola e salsa ; pica-se tudo bem fino e refoga-se n'um pouco de gordura com um calix de vinho. Quando estiver cozido, deita-se tudo isto sobre torradas de pão, collocadas n'um prato, cobrindo-se tudo com seis gemas de ovos batidos, leva-se ao forno para acabar de cozer.

15. Carne de carneiro ensopada, dourada. — Refoga-se a carne do carneiro cortada em pedaços, n'uma colher de gordura, com pouco sal, cravo da India, noz moscada, ajuntão-se-lhe em seguida umas chicaras de leite, e ferve-se perto do fogo, até a carne estar cozida ; accrescentão-se-lhe então quatro gemas de ovos desfeitas em meia chicara de leite, deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

16. Carne de carneiro ensopada parda. — Põe-se a cozer a carne do carneiro cortada em pedaços com uma colher de gordura e uma chicara de vinagre, sal, salsa, pimenta da India, um dente de alho e folhas de cebola. Estando quasi cozida, ajunta-se-lhe um pouco de farinha de trigo até ficar bem tostada; ajuntão-se-lhe um pouco de assucar queimado n'uma colher, dois calices de vinho tinto, uma colher de assucar, uma duzia de amendoas picadinhas, e uma porção de passas escaldadas. Ferve-se a carne mais um pouco n'este môlho, e serve-se.

17. Carne de carneiro estufada. — Picão-se quatro libras de carne de carneiro com meia libra de toucinho, sal, salsa, mangerona, pimenta e aipo; refogão-se n'um pouco de gordura derretida, e, tendo tomado calor, deitão-se-lhes dois calices de vinho branco, umas talhadas de limão descascadas e sem sementes e uma porção de carapicús. Deixa-se isto acabar de cozer sobre brazas, e serve-se.

18. Carne de carneiro estufada á campestre. — Toma-se uma posta de carneiro, lardeia-se, pondo-se-lhe algum dente de alho; unta-se com sal e pimenta, e põe-se em uma panella, com uma colher de gordura, um pouco de noz moscada, duas folhas de louro, um calix de vinho, outro de agua, gruda-se a tampa, e deixa-se ferver com pouco fogo, durante duas a trez horas. Serve-se com algum môlho ou salada.

19. Carne de carneiro guisada. — Picão-se quatro libras de carne de carneiro e misturão-se-lhes uma mão cheia de amendoins torrados e socados, um pouco de sal, cravo da India, e noz moscada. Frigem-se duas colheres de manteiga, uma de farinha de trigo até ficarem de côr alambreada escura, deita-se-lhes a carne n'esta occasião, e deixa-se tomar calor, mexendo-se sempre; accrescente-se-lhe em seguida um copo de vinho, um punhado de passas escaldadas, uma colher de assucar e o sumo de um limão. Deixa-se o guisado ferver sobre brazas durante meia hora, e serve-se.

20. Carne de carneiro guisada com carapicús. — Cortão-se quatro libras de carne de carneiro em pedaços, refogão-se em uma colher de gordura, sem deixal-os corar; ajuntão-se-lhes uma tigela d'agua, um punhado de carapicú, sal, salsa, folhas de cebola de todo o anno, uma colher de polvilho e o sumo de uma laranja da terra. Deixa-se ferver sobre brazas, durante duas horas, et serve-se com angú mineiro.

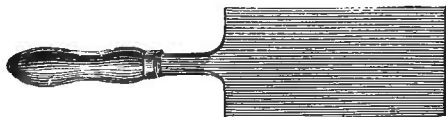
21. Carne de carneiro guisada com couves. — Tomão-se duas libras de carne de carneiro e uma quarta de toucinho; frige-se tudo junto, e deitão-se-lhe as couves picadas, lavadas e espremidas; deixa-se refogar, mexendo-se, ajuntando-se-lhe depois uma chicara d'agua, sal e umas folhas de cebola, e bem cobertas; deixa-se ferver, durante uma hora, sobre brazas, e serve-se depois.

22 Carne de carneiro á americana. — Toma-se um pedaço de carne de carneiro e assa-se no espeto. Estando

assada, tira-se para ser picada. O succo que pingou é misturado com um pouco de vinagre, uma colher de gordura, pó de de pimentas e sal, e collocado sobre o fogo, tornando-se a pôr n'este a carne picada. Depois de estar cozendo pelo espaço de de meia hora, serve-se então.

23. Carne de carneiro picada e frita. — Picão-se duas libras de carne de carneiro, depois de tirados os nervos e pelles, com uma libra de carne de porco, tendo alguma gordura, duas cebolas, pimenta, sal, cravo da India, salsa, uma maõ cheia de pó de bons biscoutos de polvilho, uma colher de polvilho, dois ovos (gema e clara) e um calix de vinho.

Derrete-se n'uma cassarola, um pouco de gordura, e estando bem quente, deita-se-lhe o picado, o qual estando frito de um lado, vira-se para frigir do outro, e serve-se com um môlho picante.

24. Costelletas de carneiro refogadas. — Tomão-se as costelletas, batem-se, e aparão-se dando se-lhes uma fórma regular ; temperadas com sal e pimenta, e involvidas em farinha de trigo, assão-se dos dois lados em manteiga ; deitaõ-se-lhes em segnida quatro chicaras de vinho branco, uma cebola cortada e um ramo de salsa. Estando cozidas, tira-se-lhes a salsa, e accrescenta-se-lhes uma colher de farinha de trigo torrada para engrossar o môlho. Ajunta-se-lhes mais uma colher de vinagre, e servem-se assim preparadas.

Massa para bater costelletas.

25. Costelletas de carneiro á allemã. — Cortão-se costelletas, deixando-se cada uma com um osso, batem-se bem, e dê-se-lhes com a faca uma fórma arredondada. Cozem-se estas em agua, sal, pimenta, mangericão, salsa, folhas de cebola. Estando cozidas, são assadas em grelha, e servidas com algum môlho indicado para carnes.

26. Costelletas de carneiro á italiana. — Preparão-se as costelletas, e, depois de bem batidas, deitão-se

em um môlho de azeite doce, contendo sal, pimenta, e sumo de limão. Depois de estarem embebidas d'estes temperos, são assadas em grelha.

27. Costelletas de carneiro em guisado. — Tomão-se as costelletas, as quaes, batidas e temperadas de sal, pimenta e salsa picada, são involvidas em farinha de trigo, e fritas dos dois lados em manteiga; deita-se-lhes em seguida uma tigela d'agua, deixando-as ferver sobre brazas com uma cebola mais e uma mão cheia de carapicús. Estando cozidas, ajuntão-se-lhes uma quarta de passas escaldadas, duas colheres de assucar, uma de farinha de trigo, frita em manteiga, e uma duzia de fructas de sapucaia descascadas e cortadas em pedaços compridos.

28. Costelletas de carneiro assadas e cobertas. — Cortadas, batidas e aparadas as costelletas, são levadas a ferver, sufficientemente temperadas de sal, salsa, folhas de louro e cebolas, até ficarem cozidas. Coa-se-lhes o caldo, que se reduz até ficar grosso; deita-se este môlho então sobre as costelletas, postas em uma cassarola, untada de manteiga, semeando-se-lhes por cima pão ralado, e cobrindo-as com quatro ovos batidos. Levão-se ao forno e estando os ovos cozidos, servem-se.

29. Costelletas de carneiro com creme. — Deitão-se em uma paneila, que deve estar no fogo com leite a ferver as costelletas depois de batidas e aparadas; accrescentão-se-lhes um pouco de sal, uma folha de louro, dois cravos da India e um palmito cortado em pedaços compridos, e fervem-se sobre fogo moderado. Estando cozidas, tirão-se assim como o palmito, collocão-se em une travessa, e deita-se-lhes por cima o leite engrossado com quatro gemas de ovos, e servem-se assim.

30. Costelletas de carneio com leite. — Deitaõ-se as costelletas com leite, que já deve estar fervendo, com um pouco de sal, pimentas da India inteiras, salsa, e folhas de cebola. Estando cozidas, põem-se as costelletas n'um prato, untado de manteiga de vacca, cobrem-se com uma porção de pão ralado, e por fim com quatro ovos batidos; levão-se ao forno, e estando cozidas, servem-se.

31. Costelletas de carneio fritas. — Cortadas, batidas e aparadas as costelletas, molhão-se em manteiga ou gordura derretida; semeião-se sobre ellas sal, pimenta e noz

moscada moida ; cobrem-se de pão ralado e cebola picadinha e frita, durante pouco tempo, em manteiga ; virão-se para assarem dos dois lados, e servem-se com môlho ou legumes.

32. Costelletas de carneiro fritas com capa. — Molhão-se as costelletas, temperadas de sal e pimenta, em manteiga derretida em farinha de trigo, e em seguida, em gemas de ovos e outra vez em farinha de trigo, e assim frigem-se em manteiga de vacca, para servirem-se depois de se lhes ter semeado por cima queijo ralado.

33. Costelletas de carneiro grelhadas e geladas. — Lardeião-se as costelletas, atravessando-as de um lado a outro ; passão-se em manteiga tambem de um e outro lado, e frigem-se sobre fogo vivo. Aparão-se depois as pontas do toucinho rente com a carne, deixão-se ferver, cobrindo-as com substancia de carne, como môlho; deixão-se perto de fogo, durante un quarto de hora, e servem-se.

34. Costelletas de carneiro guisadas. — Tomão-se as costelletas batidas e depois de estarem temperadas de sal, frigem-se de um e outro lado em um pouco de gordura; escorre-se-lhes em seguida a gordura, e deitão-se-lhes duas chicaras d'agua, fôlhas de cebola, salsa e umas pimentas da India. Deixão-se ferver e servem-se com seo proprio môlho, engrossado com duas gemas de ovos e o sumo de um limão.

35. Lingua de caneiro refogado. — Corta-se uma lingua em talhadas compridas, depois de tirada a pelle ; virão-se-as em manteiga quente, e deitão-se-lhes duas colheres de farinha de trigo, deixando-as tomar calor. Quando a lingua estiver de côr alambreada escura, accrescentão-se-lhe quatro calices de vinho branco, no qual se defizeram duas gemas de ovos, um punhado de passas, uma duzia de de amendoas descascadas e picadas, uma colher de assucar, pouco sal, noz muscada e serpol. Coze-se sobre brazas, e serve-se com legumes.

36. Lingua de carneiro assada com toucinho. — Depois de tirada a pelledura da lingua, esfregue-se esta com sal e pimenta moida, e corte-se em talhadas finas e compridas. Cubrão-se estas talhadas de ambos os lados com finissimas talhadas de toucinho, atando-as com linha e assando-as depois sobre a grelha ; tirado o barbante, sirvão-se com raiz de tayoba ou de cará assado.

37. Lingua de carneiro assada na grelha. — Ferve-se a lingua para-se-lhe tirar a pelle grossa que a cobre, racha-se depois ao comprido, e põe-se-a de môlho em azeite doce, sal, pimenta e agua de alhos, Passada uma hora, assa-se na grelha, e serve-se com pepinos de conserva.

38. Linguas de carneiro com abobora d'agua. — Estando as linguas cozidas em agua e sal e descascadas, cortão-se em dados, que se frigem em gordura derretida com duas colheres de fubá mimoso, até que o fubá queira ficar de còr alambreada ; deita-se-lhe uma porção de abobora d'agua cortada igualmente em dados ; mexe-se e estando tomando o calor do fogo, ajuntão-se-lhes uma tigela d'agua ou de caldo de carne, sal, salsa, raiz de aipo, uma cebola cortada ; deixão-se ferver uma hora, sobre fogo moderado, e servem-se.

39. Lingua de carneiro dourada. — Descasca-se, e coze-se uma lingua que em seguida, se corta em talhadas ; untão-se estas com pouco sal e pós de cardamomo, e involvem-se n'uma massa rala, feita de duas chicaras de leite, quatro gemas de ovos, duas colheres de farinha de trigo e meia colher de assucar. Assim preparadas as talhadas, frigem-se dos dois lados em manteiga, collocão-se n'uma cassarola, e deita-se-lhes o resto da massa de ovos por cima, deixando-se frigir.

40. Linguas de carneiro douradas e empasteladas. — Fervão-se as linguas até ficarem cozidas, descasquem-se, e rachem-se em quatro tiras ao comprido. Tome-se uma duzia de sardinhas de barril ou frescas, que se collocão n'um prato, cobrindo-se com aguardente, e pondo-se o prato sobre uma vasilha que contenha agua fervente para aquecêl-o ; accrescenta-se a aguardente, e deixa-se arder até apagar por si.

Misturão-se, por outro lado, seis gemas e duas claras de ovos bem batidas, uma chicara de leite, duas colheres de farinha de trigo ou fubá mimoso, uma colher de assucar e um pouco de noz moscada. Põe-se no fundo de uma cassarola um pouco de manteiga, que se frige, deitando-se n'ella a metade da mistura que se acaba de preparar, e deixa-se frigir. Põem-se n'esta fritada, depois de tirar a cassarola do fogo, as tiras das linguas e as sardinhas partidas com algumas talhadas de limão descascado e sem sementes, tudo em ordem alternada ; deita-se-lhes por cima o resto da mistura que se fez, cobre-se

a cassarola, pondo-a a assar em forno ou sobre brazas, cobrindo-se igualmente a tampa com brasas. Servem-se com alguma salada.

41. Lingua de carneiro ensopada com tomates. — Estando as linguas descascadas, cortão-se em talhadas, e põem-se a ferver com agua e umas lascas de toucinho, sal, mangerona, salsa e folhas de cebola. Estando cozidas, tirão-se do caldo, e deixa-se este reduzir ; e, restando d'elle apenas duas chicaras, ajunta-se-lhe uma duzia de tomates ; dá-se-lhe uma fervura, pisão-se os tomates, e deitão-se as linguas de novo na vasilha. Tendo tomado uma fervura, serve-se com arroz cozido.

42. Lingua de carneiro guisada. — Lardeia-se com delgadas tiras de toucinho a lingua depois de fervida e tirada a casca, e põe-se a cozer em caldo de carne, com sal, pimenta, folhas de cebola de todo o anno e salsa. Estando cozida, passa-se o caldo em uma peneira ; engrossa-se com um pouco de polvilho, acrescentão-se-lhe uma colher de vinagre e uma mão cheia de ora-pro-nobis ; deita-se outra vez a lingua n'este môlho, e deixa-se ferver mais meia hora sobre brazas, e serve-se com angú de Minas.

43. Lombo de carneiro assado em papel. — Toma-se o lombo, unta-se o com sal, salsa, pimenta, alho e cebola, tudo socado junto, para formar uma massa ; involve-se em papel untado em manteiga, e assa-se em espeto sobre brazas, tirando-se-lhe o papel pouco antes de se servir, para tomar côr. Serve-se com um môlho feito do caldo, que pingou na vasilha, que se poz por baixo do espeto, ao qual se ajuntão um calix de vinho branco, outro d'agua, uma gema d'ovo e uma duzia de quiabos. Leva-se ao fogo, e depois de tomar duas fervuras, serve-se com o assado.

44. Lombo de carneiro assado no forno. — Lardeia-se o lombo com toucinho em tiras finas, semeia-se-lhe por cima um pouco de sal, pimenta da India em pó, nm pouco de sumo d'alho e de limão, nma cebola e salsa picada ; deixa-se durante duas horas com estes temperos para tomar o gosto, involve-se em seguida em codea de pão raladas, e põe-se em uma cassarola, que se colloca no forno ou sobre brazas, e deixa-se assar durante duas horas. Serve-se com vagens ou batatas inglezas assadas.

45. Lombo de carneiro assado no espeto. — Lar-

deia-se o lombo com finas tiras de toucinho, involtas em pimenta fina, sal e alho pisado, põe-se no espeto, deitando-se-lhe, de vez em quando, uma colher do môlho que pingou por baixo do espeto, em uma cassarola, na qual se puzerão uma colher de manteiga, dois calices de vinho branco, uma cebola e um pouco de salsa picada.

46. Miolos de carneiro com ovos. — Escaldão-se os miolos em agua quente ; depois de frios, picão-se com quatro ovos cozidos, meia libra de presunto, duas cebolas, um pouco de salsa, sal, pimenta e duas colheres de fubá mimoso. Frige-se um pouco de manteiga n'uma cassarola ; estando quente, deita-se-lhe o picado, e, estando frito, vira-se para frigir do outro lado ; cobre-se de queijo ralado, e serve-se.

47. Miolos de carneiro dourados. — Escaldão-se os miolos em agua quente; depois de picados, frigem-se em duas colheres de manteiga, uma cebola, salsa picada, sal e pimenta moida, com outro tanto de queijo ralado. Deita-se esta fritada no prato sobre fatias de pão fritas na manteiga, cobre-se de pão ralado, e por fim de oito ovos batidos ; leva-se o prato ao forno para tostar. Servem-se cobertas de assucar e canella moida.

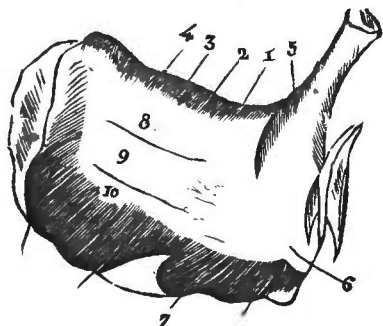
48. Miudos de carneiro refogados. — Tomão-se os bofes, figado, coração, rins e pés do carneiro, lavão-se limpando-se tudo, e escaldando-se em agua quente. Põem-se depois a cozer em agua e sal; e estando cozidos, tirão-se-lhes os ossos dos pés e corta-se toda a carne em pequenos pedaços. Frigem-se por outro lado duas colheres de manteiga com duas de farinha de trigo, uma colher de assucar e uma cebola cortada, até ficarem da côr de alambre escuro ; ajuntão-se-lhes duas chicaras de vinho tincto, outro tanto do caldo, e uma duzia de quiabos, cortados em rodellas; deitão-se-lhes os miudos cozidos, e ferve-se tudo durante meia hora sobre brazas. Servem-se com angú de fubá ou pirão de farinha de mandioca.

49. Miudos de carneiro cozidos. — Depois de limpos os bofes, coração, figado, lingua e pés do carneiro, escaldão-se em agua quente, cozendo-os em seguida em agua com sal, salsa, folhas de cebola e umas pimentas. Estando elles cozidos, tirão-se os ossos dos pés, escorre-se-lhes o caldo, que se engrossa (reduzindo-o primeiro se for necessario) com uma colher de manteiga amassada com outra de farinha de trigo

e um calix de vinho branco. Tornão-se a pôr os miudos n'este môlho, e tendo elles fervido um pouco, servem-se com angú de fubá de moinho.

50. Miudos de carneiro fritos. — Limpos e cozidos os bofes, figado, coração, rins e pés, dos quaes tirão-se os ossos, pica-se tudo com duas cebolas, um pouco de salsa, sal, pimenta e dois cravos da India. Frigem-se depois com duas colheres de manteiga, e deitão-se em um prato cobrindo-os com pão ralado e ovos batidos; aquecem-se no forno, e servem-se n'esta disposição.

51. Pá de carneiro assada. — Ferve-se uma pá em agua e sal; estando cozida, cobre-se com uma cebola, um dente de alho, salsa bem picadinha, pimenta e noz moscada moida; deitão-se-lhe por cima umas colheres de manteiga derretida, involve-se com rosca secca socada e posta em uma panella, leva-se ao forno, onde se deixa assar até ter tomado boa côr, e serve-se com um môlho picante.

52. Pá de carneiro com cominhos. — Toma-se a pá de um carneiro, corta-se a carne em pedaços; escaldão-se estes em agua quente, e põem-se em seguida sobre o fogo com agua fria. Tira-se a escuma, ajuntando-se-lhe depois um pouco de sal, meia onça de cominhos amarrada em um saquinho e pão ralado. Estando cozidos, servem-se com legumes.

Pá de carneiro assada.

53. Pá de carneiro estufada.—Põe-se a pá na panella sobre lascas de toncinho com presunto, cortado em pequenos pedaços, uma mão de carapicú, cebolas cortadas, salsa, sal e

uma tigela de agua ou caldo de carne, e deixa-se ferver. Estando cozida, tira-se a gordura do caldo, assim como a salsa e o toucinho ; engrossa-se este com meia colher de polvilho; ajunta-se lhe uma colher de vinagre, e serve-se com chicorea, ou couves refogadas.

54. Pá de carneiro guisado com capa. — Tira-se o osso da pá, abrindo a carne ao comprido ; cobre-se depois com uma massa feita de carne de porco salgada, carapicú, cebola, salsa (tudo bem picado), pimenta e um dente de cravo ; involve-se em um panno segurando-o com amarrilhos. Estando cozida, encorpora-se o resto do caldo com duas gemas de ovos, accrescenta-se-lhe um pouco de sumo de laranja da terra, e serve-se com a carne depois de se lhe ter tirado o panno.

55. Peito de carneiro grelhado. — Ferve-se o peito do carneiro em agua e sal até ficar cozido, tira-se em seguida para escorrer ; involve-se em codeas de pão raladas, nas quaes se misturão antes pimenta, sal e salsa picada ; cobre-se depois com papel, assando-o em grelha sobre brazas, e serve-se com um môlho picante.

56. Peito de carneiro guisado. — Deita-se o peito do carneiro em uma panella sobre lascas de toucinho, com pimenta, sal, salsa, uma raiz de aipo, de maneira que fique coberto d'agua e deixa-se ferver até ficar cozido. Tirão-se-lhe os ossos, e depois de coberto de codea de pão ralada, humedecido em manteiga, assa-se-o na grelha, e serve-se com um môlho, feito do caldo, que depois de coado e tirada a gordura, engrossa-se com duas gemas de ovos, ajuntando-se-lhe uma colher de vinagre.

57. Perna de carneiro com carapicú. — Racha-se a perna até o osso ; tira-se-lhe pouco mais ou menos uma libra de carne, que se pica bem com uma mão cheia de carapicús escolhidos e escaldados ; põe-se este recheio dentro da perna em logar do osso, cose-se a cisura praticada, lardeia-se com toucinho temperado de sal, pimenta, noz moscada; refoga-se na gordura, e, tendo tomado côr, ajunta-se-lhe uma tigela de vinho branco, e acaba-se de cozer sobre um fogo moderado. Serve-se com seu môlho.

58. Perna de carneiro com palmito á goyana. — Lardeia-se a perna, e coze-se com sal, um môlho de hervas de cheiro, alho, cebola e cravo da India. Estando cozida, passa-

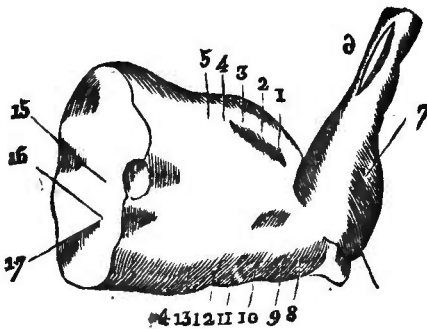
se o môlho pela peneira, tira-se-lhe a gordura, deixando-se reduzir-se a duas ou trez chicaras de liquido. Põe-se a perna em uma travessa guarnecida de palmitos cozidos em agua e sal; cobre-se com queijo ralado, e, deitando-se-lhe môlho por cima, põe-se ao forno para corar, e serve-se assim.

59. Perna de carneiro ficticia. — Tira-se todo a carne da perna, e pica-se com uma libra de presunto, meia de toucinho, sal, pimenta, cravo da Indio, cebola, salsa, alho (tudo bem picado), uma mão cheia de pão ralado e quatro gemas de ovos; põe-se esta massa em roda do osso sobre um panno que se cose em roda d'elle, dando-lhe o feitio de uma perna. Põe-se então a cozer na panella dentro de agua já fervente; estando cozido, tira-se-lhe o panno e frige-se a carne n'uma cassarola com um pouco de manteiga, devendo a vasilha ficar sobre brazas até a carne tomar côr, tendo-se o cuidado, quando pegar-se n'ella, de não desmanchar o feitio. Serve-se sobre codea de pão torrada na manteiga, pondo-se-lhe por cima seo caldo, depois de reduzido e coado.

60. Perna de carneiro cozida. — Toma-se uma perna de carneiro, e enrola-se em um panno bem tapado, apertando-o e segurando-o bem com barbante; deita-se em uma panella, que deve estar sobre o fogo com agua fervendo e ajuntão-se-lhe cebolas, folhas de louro, salsa, mangerona, sal, pimenta, uma pitada de nitro e deixa-se cozer durante duas horas. Serve-se, depois de ter tirado o panno, com legumes, batatas, ou algum dos môlhos indicados para carne.

61. Perna de carneiro cozida á ingleza. — Embrulha-se a perna em um panno bem tapado, e põe-se a cozer em agua que já deve estar fervendo sobre o fogo, com sal e uma folha de louro. Serve-se em conservas inglezas ou mostarda.

62. Perna de carneiro cozida com legumes. — Bate-se bem a perna, depois de tirado o sebo e aparado o osso; escalda-se em agua quente, deixando-a ferver cinco minutos n'esta agua; tira-se depois, e deita-se em agua fria, deixando-se ali até esfriar; põe-se de novo a cozer com uma porção de hervilhas novas, vagens ou grelos de abobora, sal, salsa, um cravo da India, folhas da cebola de todo o anno e um pedaço de toucinho magro ou de presunto. Estando tudo cozido, separa-se-lhe o caldo, e evapora-se até ficar reduzido a duas chicaras de liquido; n'esta occasião, torna-se a deitar-lhe a perna, deixando-a cozinhar sobre brazas, e virando-a até

principiar a adherir ao fundo da panélla, e estar de boa côr serve-se então com os legumes

Perna de carneiro cozida á ingleza.

63. Perna de carneiro estufada. — Tira-se o osso da perna, e lardeião-se os lados cortados com toucinho grosso, temperado de sal, pimenta, salsa picada e sumo d'alho. Coze-se a cesura, e lardeia-se por fóra com tiras de presunto ou lingua de vacca; põe-se em uma panella, guarnecida com lascas finas de toucinho, com uma tigela cheia de caldo de carne, um giló pequeno descascado, uma cebola, um dente d'alho, folhas de louro, dois cravos da India, sal, pimenta, um calix de aguardente, deixando-se cozinhar em fogo moderado por baixo e por cima. Estando cozida, serve-se com legumes, despejando-lhe por cima o seu caldo, coado e reduzido.

64. Perna de carneiro lardeada, cozida com legumes. — Bate-se a perna depois de tirado o sebo e aparado o osso por maior; lardeia-se em seguida com lascas de toucinho e de presunto; escaldada em agua quente, e fervida na mesma, durante cinco minutos, torna-se a pôr em agua fria, na qual vai ao fogo com vagens ou hervilhas, salsa, uma cebola, sal e pimenta; e ferve-se até estar cozida. Tira-se-lhe o caldo, e reduz-se a duas chicaras de liquido; ajunta-se-lhe o sumo de uma laranja da terra, e deita-se-lhe outra vez a carne, deixando-a ferver sobre brazas até estar de boa côr, e principiar a adherir ao fundo da vasilha. Serve-se com os legumes.

65. Pés de carneiro refogados. — Toma-se oito pés de carneiro limpos e escaldados, deitão-se n'uma panella com

sal, uma colher de vinagre e um pedacinho de toucinho, deixando-se cozer sobre um fogo moderado com um repolho cortado em quatro pedaços; estando cozidos, separa-se-lhes o caldo, reduzindo-o até ficar em duas chicaras; engrossa-se com duas colheres de fubá mimoso, duas gemas de ovos, e posto o repolho sobre a travessa em roda dos pés, deita-se-lhes o molho por cima, e servem-se assim.

66. Pés de carneiro cheios. — Cozão-se os pés de carneiro em agua e sal; estando cozidos, tendo-se-lhes tirados os ossos, enchão-se do recheio seguinte: pique-se meia libra de carne de porco, com um pouco de toucinho, uma cebola, um dente de alho, trez cravos da India, sal, pimenta, um pouco de nitro, miolo de pão amollecido em leite e duas gemas de ovos; assim preparados, frijão-se os pés em gordura até ficarem de boa côr, e então levem-se á mesa.

67. Pés de carneiro com vagens. — Estando limpos os pés do carneiro, ponhão-se a cozer em agua, sal, mangerona, salsa e umas folhas de cebola, de tudo partes iguaes, e quando estiverem quasi cozidos, refoguem-se em um pouco de gordura as vagens picadas, ás quaes ajuntão-se os pés do carneiro com todo o caldo, deixando-os seccar em fogo moderado, para poder-se levarem á mesa.

68. Pés de carneiro com chuchú. — Partidos em pedaços os pés do carneiro, cozão-se com sal, salsa, folhas de cebola e uns pedaços de toucinho; quando estiverem quasi cozidos, deite-se-lhes uma porção de chuchús descascados e cortados; deixem-se ferver um pouco até reduzir-se o caldo, que depois se engrossa com duas gemas de ovos batidas, ajuntando-se-lhes um pouco de sumo de laranja da terra.

69. Pés de carneiro dourados. — Cozão-se os pés em agua e sal; depois de tirados os ossos, enchão-se de presunto cozido e picado, misturado com uma cebola e salsa picada; unte-se com manteiga o prato em que se teem de servir, pondo-se-lhe no fundo uma camada das sobras do presunto; deitem-se por cima d'esta camada os pés recheados, cobertos com o resto do presunto picado, semeando-se-lhes por cima uma camada de pão ralado, e deitando-se sobre tudo seis gemas de ovos. Ponhão-se ao forno, e deixem-se assar até ficarem de boa côr, e sirvão-se com salada

70. Pés de carneiro ensopados. — Cozem-se em agua bem limpa os pés, depois de asseados, contendo ella apenas

sal; cortão-se em pedaços miudos, tendo-se-lhes tirado os ossos. Por outro lado frige-se uma colher de fubá mimoso em outra de gordura até ficar côr alambreada; ajuntão-se-lhe n'esta occasião, um copo de vinho branco com trez gemas de ovos batidas, uma folha de louro, um pouco de salsa e sumo de limão. Deixando-se ferver por um pouco, deitão-se-lhe os pés, e, depois de terem fervido, durante uma hora, sobre brazas, servem-se com pirão de batatas ou farinha de mandioca.

71. Pés de carneiro estufados. — Fervão-se os pés em agua, sal, pimenta, um dente de alho e uma cebola cortada, até ficarem quasi cozidos; tirem-se-lhes os ossos, e passe-se o caldo por uma peneira; tornem-se a deitar os pés n'este caldo, mesmo inteiros, com um bom pedaço de toucinho, uma mão de carapicú, um pouco de vinagre, e deixem-se ferver até o caldo estar quasi secco. Ponhão-se então em uma travessa duas colheres do mesmo caldo, que se cobrem com roscas seccas em pó, pondo-se-lhes por cima os pés de carneiro. Vão ao forno durante meia hora, e servem-se com polpa de hervilhas ou lentilhas.

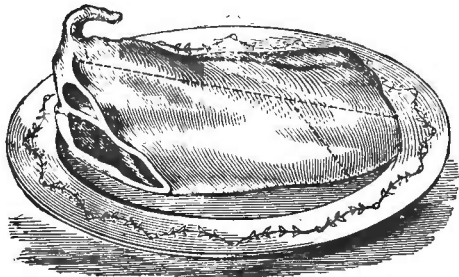
72. Pés de carneiro fritos. — Corta-se uma cebola em talhadas, frigem-se estas na manteiga até principiarem a corar; deitão-se-lhes n'esta occasião os pés de carneiro limpos e escaldados, com sal, pimenta e mangerona, mexem-se até ficarem cozidos, e servem-se, deitando-se-lhes môlho de mostarda, desfeita em sumo de limão.

73. Pés de carneiro guisados. — Tomão-se os pés depois de bem limpos e escaldados, e fervem-se em agua, sal e umas pelles de toucinho, até ficarem bem cozidos; tirão-se-lhes os ossos, e cortão-se a pelle do toucinho e os pés em pedaços miudos; reduz-se o caldo a poucas chicaras, engrossa-se com duas colheres de pó de roscas seccas, e accrescentão-se-lhe uma mão de carapicú, uma colher de vinagre e outra de assucar; tornão-se a deitar os pés n'este môlho, e, depois de ferver um pouco, servem-se.

74. Pescoço de carneiro assado na grelha. — Corta-se a carne do pescoso em talhadas, e põem-se sobre o fogo com agua fria, sal, salsa, folhas de cebola, e depois de ferver durante meia hora, tirão-se, e involvem-se com pão ralado. Cobrem-se depois com um pouco de manteiga derretida, assão-se sobre a grelha, e servem-se com um môlho picante.

75. Pescoço de carneiro ensopado. — Refoga-se a carne de pescoço n'um pouco de gordura derretida, ajuntão-se-lhe depois uma tigela de caldo de carne, sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, e estando cózida, serve-se com batatas inglezas ensopadas, cará de raiz, hervilhas refogadas, vagens ou mangaritos assados.

76. Quadrado de carneiro com giló. — Toma-se o quadrado, batido e lardeado com toucinho magro, enfia-se no espeto, cobre-se com papel untado de manteiga, e assa-se. Estando quasi assado, tira-se-lhe o papel para tomar uma côr alambreada, e põe-se em um prato; deita-se-lhe em roda uma duzia de gilós, cozidos em agua e sal, e põe-se-lhe por cima o proprio môlho.

77. Quadrado de carneiro com quiabos. — Tomão-se os quadrados do carneiro, tira-se-lhes o excesso de sebo, e assão-se um pouco, dando algumas voltas no espeto; tirão-se depois e põem-se a cozer com agua fria, sal, salsa, folhas de cebola; estando quasi cozidos, accresenta-se-lhes uma colher de vinagre; ficando o môlho muito acido, póde-se-lhe ajuntar uma colher de assucar e tendo fervido mais um pouco, serve-se com angú de Minas.

Quadrado de carneiro.

78. Quadrado de carneiro cozido com ameixas. — Tomão-se o quadrado do carneiro, bate-se um pouco e escaldão-se em agua quente; em seguida, deitão-se com agua fria, sal, salsa, folhas de louro e serpol em uma vasilha que se colloca sobre o fogo, e deixão-se assim ferver até ficarem quasi cozidos, e o caldo quasi secco; ajuntão-se-lhes então meia libra de ameixas, e em falta d'ellas, pedaços de marmelos descascados e sem caroços, quatro colheres de assu-

car, um calix de vinho branco, um pouco de sumo de limão, e deixão-se ferver durante meia hora; engrossa-se-lhes o caldo com quatro gemas de ovos, e assim vão á mesa.

79. Quarto de carneiro refogado. — Corta-se o quarto do carneiro, depois de bem batido, em grandes talhadas da grossura de trez dedos; lardeião-se estas com mechas de toucinho, temperadas com bastante sal, pimenta, alho, salsa, folhas de louro, e deitão-se em uma cassarola bem tapada e grudada, sobre lascas de toucinho com uma mão de carapicú; deitão-se em forno ou sobre brazas, com fogo por cima, durante uma hora; deitão-se-lhes, n'esta occasião, um copo de vinho e uma colher de sumo de limão, e deixão-se ferver por mais uma hora. Tira-se-lhes a final a gordura, e servem-se com o proprio môlho.

80. Quarto de carneiro assado no espeto. — Toma-se o quarto, depois de tirado o rim, bate-se bem, lava-se em muitas aguas frias e esfrega-se ultimamente com sal e pimenta; leva-se-o ao espeto para ser assado, humedecendo-o com manteiga.

81. Quarto de carneiro assado, frio com gelea. — Bate-se bem o quarto do carneiro, pondo-se de môlho durante um dia, em vinagre com sal, salsa, pimenta, cebola, folhas de louro e cravo da India, e pondo-se depois a cozer com quatro pés de vitella; quando estiver cozido quasi completamente, tira-se, levando-se a uma panella a frigir com manteiga; depois de bem corado de ambos os lados, deixa-se esfriar; engrossa-se-lhe o caldo até chegar ao ponto de gelea; coa-se, e depois de frio, guarnece-se o quarto do carneiro com talhadas de gelea.

82. Quarto de carneiro guisado em agua. — Toma-se um quarto inteiro, corta-se-lhe um pedaço do lado do pé com o osso para não ficar muito comprido, e poder caber na panella; depois de bem batido e lardeado, ponha-se assim a ferver em agua, que totalmente o cubra, ajuntando-se-lhe cebola, um dente d'alho, cenouras, folhas de repolho, uma folha de louro, dois dentes de cravo da India, salsa, cerefolio, sal, pimenta e um punhado de carapicús. Tira-se-lhe sempre a escuma, deixando-se ferver; quando estiver cozido, e a agua quasi secca, coa-se-lhe o caldo e deixa-se continuar a cozer. Tira-se-lhe então o caldo, deixando-se só o que fôr necessario para o môlho, tira-se-lhe a gordura, ajuntão-se-lhe alguns pequenos pepinos de conserva, e serve-se com a carne.

83. Quarto de carneiro á similhança de quarto de caça. — Toma-se o quarto do carneiro, bate-se bem, levando-se por um dia a um môlho composto de sal, alho, cebola cortada; tira-se-lhe depois a pelle fina, lardeia-se brandamente, e enfiado no espeto, deixa-se assar de vagar, humedecendo-se no principio con manteiga derretida, e depois com o sumo que se ajuntou no prato.

84. Quarto de carneiro estufado. — Frija-se o quarto do carneiro em manteiga até corar; deitem-se-lhe em seguida agua quente e sal; tire-se-lhe depois o quarto, e prive-se o môlho da gordura, accrescentando-se-lhe um pouco de assucar queimado, uma colher de farinha de trigo tostada, vinagre, talhadas de limão, alcaparras, sardinhas picadas, uma cebola talhada, folhas de louro, pimenta e assucar. Estando tudo fervendo, torna se-lhe a pôr o quarto, e acaba-se de cozer sobre um fogo moderado, devendo a vasilha estar bem tapada.

85. Rabos de carneiro assados. — Tomão-se os rabos escaldados com agua quente, involvem-se em ovos batidos e pão ralado, e assão-se na grelha, pingando sobre elles manteiga derretida, e servem-se com chuchús ensopados.

86. Rabos de carneiro cozidos. — Tomão-se os rabos, que devem estar escaldados em agua quente, e põem-se a ferver outra vez em agua quente com um pedaço de pelle de toucinho, cebola, salsa e sal; e, estando cozidos, e o caldo bem reduzido, deitão-se-lhes uma colher de fubá mimoso e uma duzia de quiabos, cortados em rodellas; deixa-se tudo ferver durante meia hora, e serve-se com angú de Minas.

87. Rabos de carneiro fritos. — Escaldem-se os rabos em agua quente, cortem-se em pedaços, temperem-se com sal, pimenta moida, e sejão involvidos em ovos e cebolas picadinhas; frijão-se em gordura, deitando-se-lhes por cima uns ovos batidos, que se deixão tambem frigir, e assim vão á mesa.

88. Guisado de carneiro assado. — Tomão-se-as sobras dos lombos assados, cortão-se em pedaços, e deita-se-lhes o môlho seguinte: frige-se uma colher de polvilho com outra de manteiga até ficarem levemente coradas, deitão-se-lhes duas chicaras de vinho branco, um pouco de noz moscada, mexem-se, e deita-se logo em seguida a carne dentro, para servir depois de se lhe ter dado uma fervura.

89. Guisado de carneiro com carurú. — Toma-se a carne do carneiro assada, que sobrou da vespera, corta-se em pedaços, e frigem-se durante um instante em gordura e duas colheres de fubá mimoso ; ajuntão-se-lhes logo trez chicaras de caldo de carne ou d'agua, sal, salsa, folhas de cebola e uma mão cheia de carurú miudo escolhido, escaldado e fervido, durante meia hora, sobre brazas, e serve-se.

90. Guisado de carneiro com grelos de samambaia. — Cortão-se em pedaços pequenos as carnes de carneiro, que sobrárão da vespera, e põem-se a cozer com uma porção de grelos de samambaia, sal, salsa, folhas de cebola, aipo e meia tigela de leite ; accrescentando-se-lhes finalmente uma colher de farinha de trigo frita n'outra colher de manteiga de vacca, até ficar levemente corada.

91. Guisado de carneiro com tayoba. — Toma-se uma porção de carne de carneiro assada e cortada em pedaços e uma porção de pontas de grelos de tayoba descascadas e escaldados por vezes em agua quente, e refogão-se n'uma panella com uma colher de gordura e trez chicaras de vinho branco, sal, canella, noz moscada e uma colher de assucar. Deixa-se ferver tudo perto do fogo, durante uma hora, e serve-se com angú de fubá de moinho.

92. Guisado de carneiro com talos de inhame. — Cortem-se as sobras da carne do carneiro em pedaços, e frijão-se até ficarem corados com uma colher de fubá mimoso e uma colherinha de polvilho, uma cebola, salsa, e um pouco de sal. Accrescentem-se-lhes n'esta occasião dois calices de vinho, outro tanto d'agua ou caldo de carne, um pouco de assucar e duas gemas d'ovos batidas ; deixem-se ferver uma hora sobre brazas, e sirvão-se, deitando-se o môlho sobre os talos de inhame descascados, escaldados e fervidos em agua e sal, durante uma hora pelo menos, ou até largarem o gosto acre que elles teem ; cobrem-se com uma camada de queijo ralado.

93. Rins de carneiro assados. — Tomão-se os rins do carneiro, escaldem-se em agua quente, depois de tirada a gordura, rachem-se em duas metadas, e estando apolvilhadas de sal e pimenta, ponhão-se a assar sobre a grelha pingando-se-lhes um pouco de manteiga. Estando assados de um lado, virão-se do outro, e sirvão-se com alguma salada.

94. Rins de carneiro com talos de bananeira. —

Tomão-se os rins, picão-se em dados e refogão-se com uma colher de fubá mimoso, sal, salsa picada com um ponco de gordnra, addicionando - lhes, logo depois, dois grelos de caixos de bananeira picados e escaldados por duas vezes em agua qnente, tendo-se o cuidado de tirar-lhes as folhas grossas, que os cobrem ; mexem-se, deitando-se-lhes duas chicaras de caldo de carne ou d'agua, e deixão-se acabar de cozer sobre brazas, e servem-se com angú de Minas.

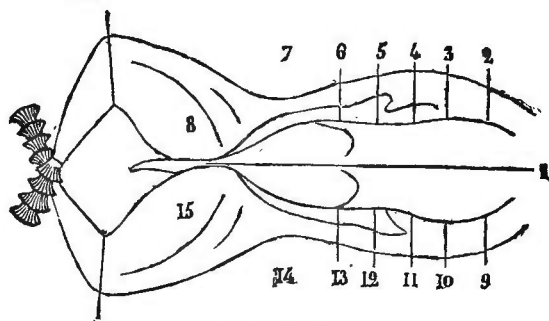
Qnerendo-se, póde-se-lhes accrescentar meia duzia de quiabos cortados em rodellas, que darão a esta iguaria, nm sabor agradavel.

95. Rins de carneiro estufados. — Cortão-se em rodellas finas os rins depois de lhes ter tirada a gordura, e depois de os ter escaldado com agua quente ; fritão-se estas rodellas com miolo de pão ralado, um cravo da India, e noz moscada e depois de os ter mexido por um pouco, accrescenta-se-lhes um copo de vinho de Champanha ou de qualqner vinho branco; deixão-se ferver sobre brazas, meia hora, e servem-se.

96. Rins de carneiro fritos. — Tomão-se os rins do carneiro, tira-se-lhes a gordura, e escaldão-se em agua quente, rachando-os em seguida pelo meio ; fritão-se em manteiga sobre um fogo muito vivo, temperando-os com sal e uma cebola picadinha, e antes de leval-os á mesa semeia-se-lhes por cima um pouco de pão ralado e mostarda em pó.

97. Cordeiro ou cabrito refogado. — Toma-se o lombo ou quarto de carneiro ou cabrito, e põe-se-o em uma panella com agua, sal, uns pedacinhos de toucinho, salsa, cebola, um dente d'alho, deixando-o ferver até ficar cozido ; fritão-se, n'esta occasião, duas colheres de farinha de trigo com duas colheres de manteiga, até ficarem de côr alambreada escnra, ajnntem-se-lhes o caldo, depois de coado, nma chicara de vinho branco, o snmo de um limão, um ponco de assucar umas passas, nmas talhadas de limão descascado e sem caroço; deita-se-lhes a carne, e deixa-se ferver sobre nm fogo moderado até o caldo ficar reduzido a poucas chicaras, e serve-se com este môlho.

98. Cordeiro assado dourado. — Picão-se as sobras do cordeiro assado, com cebolas e um ponco de salsa ; deitão-se sobre fatias de pão fritas em manteiga, cobrem-se com pão tostado, reduzido a pó on queijo ralado ou ambos juntos ; deitão-se-lhes por cima quatro gemas d'ovos batidas com

nma colher do assucar; põe-se o prato no forno on sobre brazas e serve-se.

Cordeiro assado.

99. Cordeiro ou cabrito á italiana. — Toma-se a carne e põe-se a de môlho, durante doze horas, em azeite doce, sal, pimenta, salsa, alho, folhas de cebola, folhas de louro e mangerona; ponha-se o depois ao fogo com nma garrafa de vinho malvasia, e deixe a ferver sobre brazas durante seis horas, engrossando-se o môlho em seguida, com duas gemas d'ovos, e accrescentando-se-lhe o sumo de nm limão, sirva-se a carne com este môlho.

100. Cordeiro ou cabrito com môlho branco. — Derretão-se duas colheres de manteiga, deitem-se-lhes duas outras de fubá mimoso, uma pitada de polvilho, um pouco de vinagre, uma tigela de caldo, um pouco de salsa, umas folhas de cebola, sal e um pouco de noz moscada; tendo fervido um pouco, passa-se-o por peneira, deita-se-lhe o carneiro assado e cortado em talhadas; quando estiver quente sirva-se então.

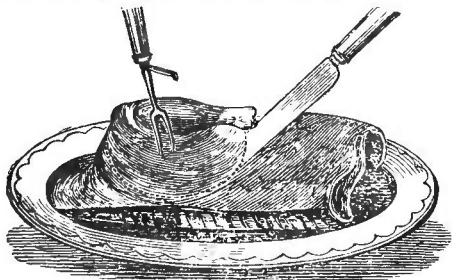
101. Pá de cordeiro assado.— Toma-se a pá do cordeiro, abre-se-a ao comprido, tira-se-lhe o osso, e enche-se-a por dentro com carapicús; lardeia-se-a por fóra com tiras delgadas de toucinho, ajuntão-se-lhe sal, cravo da India e cebola; ata-se-a com um barbante, dando-lhe uma fórma redonda e vai a assar n'nma panella sobre brazas ou no forno, serve-se com seo proprio môlho.

102. Pá de cordeiro com chuchús.— Tira-se o osso da pá, lardeia-se a carne com toucinho temperado com pimenta, sal e noz moscada; enrola-se depois a pá para tomar uma fórma comprida, e coze-se-a em agua com uns pedacinhos de

toucinho, cebolas, uma folha de repolho, salsa e louro; estando cozida, tira-se a carne, coa-se o caldo, tira-se-lhe a gordura, e reduze se-o, até sobrarem unicamente poucas colheres; refoga-se n'elle uma porção de chuchús descascados, cortados em dados e escaldados em agua quente, e servem-se com a pá.

103. Pá de carneiro estufada. — Escalde-se a pá do cordeiro, lardeie-se-a de finas tiras de toucinho e de presunto; ponha-se n'uma panella com sal, salsa, folhas de louro, mangerona, uma chicara de caldo e uma colher de sumo de limão, e deixe-se ferver sobre brazas, durante duas horas; coe-se-lhe o caldo, tire-se-lhe a gordura, reduzindo-o a ponto de caramelo; deite-se este sobre a pá, e sirva-se com hervilhas novas ou grelos de abobora.

104. Guisado de carneiro ou cabrito sobre torradas. — Tomão-se os restos do cabrito assado, e picão-se bem miudos com algum carapicú, alho, cebola, salsa, e umas azeitonas sem caroços; refogão-se n'um pouco de manteiga, e deitão-se sobre torradas de pão fritas na manteiga; ponha-se o prato ao forno, e sirva-se quente.

105. Quarto de carneiro assado. — Lardeia-se o quarto do cordeiro, depois de escaldado em agua quente e

Quarto de carneiro assada.

temperado com sal, pimenta moida e salsa picada, pondo-se-lhe da parte de fóra umas tiras de toucinho, e cobrem-se ambos os lados com uma massa, feita de farinha de trigo com manteiga e uma gema d'ovo; involve-se o quarto todo com papel, untado em manteiga; leva-se-o ao espeto para assar e serve-se com legumes novos.

106. Quarto de carneiro ou cabrito assado co-

berto.— Sendo o quarto bem gordo, não se lardeia, mas assa-se-o no espeto, coberto com papel untado, depois de temperado unicamente com sal; estando cozido, tira-se-lhe o papel, humedece-se bem o quarto com o môlho que pingou, e cobre-se-o de pão ralado; dá-se mais umas voltas no espeto para esta capa ficar de boa côr, e serve-se com alguma salada.

107. Quarto de carneiro ou cabrito assado com abobora d'agua. — Toma-se o quarto do cordeiro, tira-se-lhe o osso, lardeia-se a carne, enche-se o vão de sardinhas, involve-se o quarto n'um panno, e põe-se durante seis horas de môlho em vinagre, folhas de louro, gengibre, sal, pimenta, cebola e alho; depois põe-se n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, duas tigelas de caldo e uma de vinho, e deixa-se-o cozer no forno; estando cozido, separa-se, e coa-se-lhe o caldo, tira-se-lhe a gordura, e reduz-se-o, até ficar em duas chicaras; por outro lado, toma-se uma abobora d'agua nova, descasca-se-a, tirão-se-lhe as sementes e corta-se-a em dados, que se refogão em um pouco do gordura e sal; ajunta-se-lhe depois um pouco d'agua, e deixa-se-a cozer sobre brazas até seccar; serve-se com o quarto no qual se deita o môlho na hora de leval-o á mesa.

108. Quarto de cordeiro á allemã. — Lardeiase- o quarto do cordeiro, depois de ser escaldado em agua quente e salpicado com sal fino, pimenta moida e salsa picadinha, e coberto de tiras finas de toucinho; involve-se-o depois em farinha de trigo, e cobre-se-o com gemas d'ovos batidas; põe-se-o n'uma grande cassarola com manteiga de vacca e deixa-se cozer sobre fogo brando, durante meia hora; meia hora antes de servil-o, deita-se-lhe uma camada de pão ralado, e deixa-se-o assar durante mais meia hora, sobre um fogo vivo.

109. Quarto de cordeiro ou de cabrito imitando caça. — Toma-se o quarto de cordeiro ou de cabrito, lardeia-se-o do lado de fóra com delgadas tiras de toucinho, e põe-se-o, involvido n'um panno bem apertado, de môlho em vinagre, temperado com sal, pimenta, folhas de louro, cravo da India, gengibre ralado; passadas vinte e quatro horas, assa-se-o no espeto, estando coberto com papel, untado em manteiga, ou coze-se assim estufado, pondo o quarto preparado n'uma panella com a tampa grudada, com duas colheres de gordura e trez calices de vinho tincto; serve-se tanto um como outro com seo proprio môlho, tirando-lhe primeiro a gordura, com batatinhas ou bolos, feitos de farinha de trigo, leite e ovos.

CAPITULO V

O PORCO

A carne de porco não é doentia, como muitas pessoas suppõem ; para prova, considerem-se os habitantes das provincias de Minas, S. Paulo, Goyaz e Matto-Grosso, os quaes usão da carne de porco quasi exclusivamente, e entretanto são elles os mais sadios e vigorosos de todo o Imperio ; ella é muito proveitosa para as pessoas que fazem muito exercicio, e exigem uma alimentação substancial, e restaurante; porém como a sua digestão é muito mais vagarosa do que a das outras carnes ; devem as pessoas de estomago fraco usarem com moderação das comidas cuja base é a carne de porco.

A carne de porco, de qualquer maneira que se a prepare, não deve ser nunca senão muito bem cozida ; diz um proverbio antigo, que a vacca se come cozida, e o porco recozido.

A carne de porco fresca é muito dura e sujeita a alterar-se, e fica em pouco tempo insalubre e de um cheiro desagradavel que os melhores e mais fortes temperos não podem corrigir.

Quando á maneira de o trinchar, nada temos a accrescentar ao que já se disse na mesma occasião sobre a carne de vacca; toda a carne é sempre cortada, atrevessando-se as fibras.

Quando ao leitão assado, principia-se a trinchar, separando primeiro as orelhas, depois cortão-se-lhe a espadua e a perna; levanta-se a pelle, e corta-se em pedaços, para servir a todos os convidados; depois d'isto, servem-se o pescoço, o lombo, e finalmente servem-se as costellas.

1. Bifes de figado de porco. Corte-se o figado em talhadas da grossura de um dedo, ponhão-se estas n'uma vasilha, com sal, alho, cebola cortada em pedaços, salsa, pimenta da India, meio calix de vinho ; depois de estarem n'este tempero durante duas horas, ponhão-se n'uma panella com um pouco de gordura bem quente; colloquem-se as talhadas umas sobre as outras, tape-se a panella hermeticamente, pondo um pouco de angú nas beiradas; deixem-se cozer por meia hora, com fogo brando.

Por outra : ponhão-se a ferver em agua, com um pouco de sal, durante uma hora, alguns renovos de samambaia, tendo-se o cuidado de mudar a agua por duas ou trez vezes ; depois de estiverem cozidos, ponhão-se no fundo de uma travessa despejando-lhe por cima os bifes com o môlho que estiver na frigideira.

Em logar de renovos de samambaia, póde-se pôr uma porção de carapicú preparado, como os renovos da samanbaia.

2. Bifes de lombo de porco. — Tomão-se dois lombinhos, que se cortão á maneira de pequenos bifes ; depois de arredondados, collocão-se n'uma frigideira com manteiga derretida, sal, pimenta da India bem moida; pouco tempo antes de servil-os, refogão-se os bifes, virão-se, e põem-se sobre um prato ; por outra parte põem-se na mesma frigideira em que estiverm os bifes, um pouco de substancia de carne, duas colheres de môlho á hespanhola, duas de caldo de carne, e outro tanto de môlho de pimenta ; faz-se reduzir o todo, e finalmente põem-se fatias de pão untadas na manteiga, sumo de limão; tornão-se a refogar, com o môlho que se acha n'elles, e serve-se.

3. Bifsteack de porco (Bifes). —Corta-se a carne de porco em talhadas finas, batem-se um pouco, aparem-se-lhes as beiradas, põem-se n'uma vasilha, com sal, salsa, alho, pimenta da India, cebolas cortadas, tomates, um pouco de vinagre; refogão-se n'uma frigideira larga, na qual previamente se terá feito derreter um pouco de gordura de porco, e tapa-se, tendo-se tido o cuidado, quando-se as collocar na

panella, de pôr as talhadas em camadas; depois de cozidas, põem-se-lhes alguns mangaritos, que já devem estar cozidos e descascados; passados alguns minutos collocão-se na travessa, e servem-se.

4. Cabeça de porco.— Recheia-se uma cabeça de porco com pedaços de carne de porco fresca, tendo previamente tirado todos os ossos com cuidado; tempera-se-a com hervas de cheiro, noz moscada, cravo da India, pimenta, sal cebolas, e cebolinhos picados; põe-se o todo em uma vasilha, onde se o deixa durante oito a dez dias; n'esta occasião, tira-se a cabeça da vasilha, deixa-se escorrer, cosem-se as aberturas por onde se tirárão os ossos, e se ata com barbante para que não perca o seu feitio, na occasião de cozel-a; involve-se a em um panno branco atado nas duas extremidades, e em seguida, põe-se-a em uma frigideira com os ossos da cabeça, pelles de toucinho, cenouras, cebolas, seis a oito folhas de louro, outro tanto de ramos de cebolinhos, cravo da India, um pouco de sal, alguns pedaços de carne de porco, ou de qualquer outra, molhando-se o todo com caldo de carne.

Depois de ter cozido sobre fogo brando, durante dez horas, tira-se a cabeça, que se espreme um pouco, para fazer sair o liquido que ella contem, mas com cuidado, para não perder o seo feitio, aparão-se-lhe algumas pontas que existirem e serve-se fria.

5. Cabeça de porco à franceza. — Corta-se a cabeça do porco, até na metade das espaduas, passa-se na labareda, afim de tirar-lhe algumas pennugens, que possão existir; lava-se-a bem, limpa-se de novo, raspando-a com as costas de uma faca, tirando-se-lhe os ossos, e tendo muito cuidado para que não offenda a pelle.

Enche-se a cabeça de carne cortada em tiras, e bem assim a lingua, tendo-a previamente untado com sal e salitre; põe-se-a em uma grande vasilha de barro ou pedra, com serpol, louro, alho, cravo da India, salva, pimenta da India quebrada, bagas de zimbro e coentro, cobre-se a terrina com um panno branco e põe-se-lhe por cima outra vasilha, que a tape o melhor possivel; deixa-se-a tomar sal, durante oito dias, depois põe-se a escorrer; guarnece-se-a com orelhas de porco, linguas, talhadas de presunto, pepinos de conserva, todo cortado em lascas finas e que terão ficado de môlho junto com a cabeça.

Arma-se-a da maneira já explicada, tambem guarnece-se a

cabeça do porco, com carnes de linguiças, talhadas de presunto e de lascas de toucinho bem duro.

6. Carne de porco cozida no sangue. — Tomão-se postas de carne de porco, cozem-se com sal, folhas de louro e pimenta ; tirão-se depois, e deita-se no caldo o sangue do porco, desfeito em vinagre forte e passado por uma peneira ; ajuntão-se lhe alguns cravos da India, e deixão-se ferver, ajuntando, todas as vezes que se ver que o sangue quer talhar, umas gottas de bom vinagre ; finalmente torna-se a deitar a carne na vasilha, e, depois de algumas fervuras, serve-se com angú de fubá de moinho ou pirão de farinha de mandioca.

7. Conserva de porco fresco á brazileira. — Corta-se a carne de porco em postas ; põem-se de vinho d'alho, durante vinte e quatro horas, e em seguida, põem-se em uma vasilha para cozer em pouca agua, tendo-se o cuidado de virar os pedaços para que fiquem cozidos por igual ; deixa-se reduzir a agua, e, n'esta occasião, a gordura que fazia parte das postas, se derrete, e a carne toma uma côr conveniente ; n'este estado tirão-se-lhe as postas, que se collocão em uma panella de pedra ou vasilha vidrada, despejando-se-lhes por cima a gordura derretida na qual se frigirão as postas, devendo ficar bem cobertas de gordura.

Quando se quizer usar d'ellas, tirão-se as que se quer com um garfo de páo, tendo o cuidado de endireitar a gordura afim de que ella cubra os outros pedaços, que ficão.

Quando se quizer servir d'ellas, frigem-se em gordura, e servem-se com alguns dos môlhos indicados para carne.

8. Carne de porco salgada. — Salgão-se todos os pedaços da carne de porco, porém usa-se, ás mais das vezes, do lombo, para este fim.

Corta-se o lombo em pedaços, que se esfregão com sal socado e salitre, e accommodão-se em uma vasilha, que se tapa, tendo cuidado de apertar bem os pedaços de carne para que não apanhem ar, e para este fim põe-se por cima de tudo, uma boa porção de sal, de maneira que a carne fique toda coberta, e põe-se um panno branco por cima da vasilha.

No fim de oito dias, a carne está sufficientemente salgada, e póde-se dilatar este espaço de tempo, com tanto que se tenha posto sal sufficientemente; n'este estado, póde-se conservar a carne durante trez a quatro mezes ; é verdade que

quanto mais novo é este salgado, mais gostoso é; frequentemente empregada na composição de toda a especie de quitute de repolho, de lentilhas, ou polpa de nabo.

Não se deve pôr sal nos legumes indicados, porque a carne salgada o contem em abundancia: e se por acaso a carne estiver salgada demais, põe-se-a de môlho em agua fria, durante algum tempo, para, em seguida, guisal-a.

9. Outro á ingleza. — Logo que o porco estiver morto e frio, põem-se de parte as porções que se quer salgar; ordinariamente é o peito e a pelle da barriga; e se o porco for pequeno e de meia engorda, póde-se-o salgar todo; cortão-se em pedaços as carnes que se quer salgar, põem-se de môlho em salmoura, feita da maneira seguinte: enche-se uma panella d'agua, que possa conter a porção de carne que se quer salgar, e põe-se sobre o fogo para ferver, e quando ella estiver fervendo, ajunta-se-lhe pouco a pouco uma porção de sal, de maneira que esta agua fique bem saturada, o que se conhece quando um ovo collocado no fundo da panella, nadar a superficie de agua.

N'este estado, tira-se a salmoura do fogo, deixa-se esfriar na propria vasilha, se esta fôr de ferro batido ou de pedra; deve-se tiral-a logo, para esfriar em outra vasilha, se fôr de cobre, porque n'este caso criaria azinhavre, que é um veneno forte.

10. Chouriço. — Picão-se algumas cebolas bem miudas, e põem-se a cozer em banha derretida; quando estiverem cozidas, ajuntão-se-lhes uma porção de banha cortada em pedaços miudos e com esta o sangue do porco, leite, sal temperos, e misture-se todo bem.

Com esta massa enchem-se as tripas depois de bem limpas, que se atão n'uma ponta, tendo o cuidado, de vez em quando, de picar com um alfinete quando tiver muito ar dentro e quando a tripa estiver cheia, ata-se a outra ponta.

Estes chouriços são cozidos em agua, e para conhecer-se se elles estão cozidos, basta tirar-se um da vasilha e pical-o com um alfinete; se o sangue não sair mais, e se em vez d'este, sair gordura, é porque está cozido; para este fim é preciso que elle ferva só alguns minutos.

N'este estado, tirão-se da vasilha, deixão-se esfriar, e quando se quizer comêl-os, põem-se a assar na grelha, tendo o cuidado de dar-lhes algums piques, para que não arrebentem.

Tambem se podem frigir, querendo-se.

Faz-se da mesma maneira o chonriço do sangue de qualquer outro animal ou aves.

11. Outro. — Apara-se o sangue do porco, tendo posto de antemão na vasilha um pouco de vinagre, e mexe-se bem para impedir que o sangue talhe. Depois de cozida uma duzia de cebolas picadas, ajuntão-se-lhe quatro garrafas de sangue, trez libras de redanho picado, salsa, cebolinhos picados, sal, pimenta, noz moscada, cravo da India, algumas folhas de louro, serpol, mangerona, e uma garrafa de leite; mistura-se bem tudo para que a banha não embole.

Esta mistura é introduzida nas tripas bem lavadas, tendo-se o cuidado de atar uma das extremidades da tripa; e, quando estiver cheia, ata-se-lhe a outra, deixando um pequeno intervallo vazio, para não arrebentarem; cozem-se, e conservão-se em agua quente, tendo-se cuidado para que esta não ferva, e quando principiarem a ficar duros, e que, picados com um alfinete, marejarem gordura, estão cozidos.

N'este estado, tirão-se do fogo, deixão-se escorrer, e enxugão-se com um panno; querendo-se, dá-se-lhes um bello verniz, untando-os com uma pelle de toucinho.

Quando se quer comêl-os, dá-se-lhes uns piques para não arrebentarem, e põem-se então na grelha sobre fogo brando.

Póde-se tambem cortal-os em rodellas, e frigil-os em gordura.

12. Chouriço allemão. — Apara-se o sangue de porco, tendo posto na vasilha um pouco de vinagre, para que não talhe.

Cortão-se-lhe as orelhas, o focinho, a lingua, o coraço, os bofes e as partes da pelle da barriga que teem mui pouca gordura; põe-se tudo a ferver em uma panella com agua e sal; estando o todo cozido, corta-se-o em pequenos pedaços, mistura-se-o com o sangue e o figado esmagado, sal, cebolas picadas, mangerona, mangericão, serpol, pimenta, cravo da India e noz moscada.

Com esta massa enchem-se as tripas bem lavadas, e depois de fervidas, guardão-se.

13. Chouriço á mineira. — Apara-se o sangue n'uma vasilha, na qual se terá posto um pouco de sal, e mexe-se para que não talhe; corta-se o redanho em pedaços miudos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhos, mangerona, serpol, segorelha, e pimenta comarí, tudo bem picado; ajuntão-se-lhe

mais, cravo da India, pimenta da India, canella bem moida e meia libra de assucar refinado ; engrossa-se o sangue com farinha de mandioca, ou farinha de milho peneirada.

Procede-se da maneira já explicada.

14. Chouriço branco. — Cortão-se doze cebolas em pedacinhos, e fazem-se cozer em redanho derretido ; ajuntão-se-lhes miolo de pão fervido em leite, e a carne de uma ave assada ; pica-se tudo bem, e soca-se com miolo de pão, pondo partes iguaes de miolo de pão, de carne de ave, e de redanho cortado em pedaços miudos ; ajuntão-se-lhe sal, pimenta da India socada, alho, cebolinhos, salsa, seis gemas de ovos crúas e meia garrafa de leite.

Mistura-se tudo n'uma cassarola, onde estão as cebolas cozidas.

Com esta massa enchem-se as tripas, deixando-lhes um espaço vazio, para que não arrebentem ; atão-se bem, e põem-se a cozer em leite misturado com metade de agua, não se deixando ferver.

Tirão-se do fogo, quando estão cozidos, e deixão-se esfriar.

Quando se quer comêl-os, põem-se sobre brazas ou na grelha, depois de tel-os involvido em um papel umtado com manteiga.

Em vez de carne de ave, póde-se substituir com qualquer outra carne.

15. Chouriço de figado de porco. — Toma-se um figado, pica-se-o bem, cozem-se seis cebolas em caldo de carne bem gordo, picão-se, e misturão-se com o figado já picado ; ajuntão-se-lhes oito onças de redanho cortado em pedaços, a quarta parte de uma garrafa de leite bem gordo, meia garrafa de sangue, que se terá preparado como já foi dito ; tempera-se o todo com sal moido, pimenta comarí, pimenta da India, salsa, cebolinhos, serpol, segorelha, coentro, e põe-se sobre um fogo, só para amornar, mexendo-se para que o sangue não pegue no fundo da vasilha.

Com esta massa enchem-se as tripas pela mesma maneira que já explicámos, e depois de promptos os chouriços, cozem-se em caldo de carne, e, depois de enxutos, guardão-se.

Quando se quer comêl-os, assão-se na grelha involvidos em papel untado com manteiga.

16. Costelletas de porco assadas. — Põem-se as

costelletas de môlho durante trez dias em azeite doce, sal, pimenta, salsa, louro, cravo da India, e frigem-se na frigideira, ou assão-se sobre a grelha, pondo-lhes por cima um môlho á Roberto, com pepinos de conserva, cortados en rodellas; tambem se póde usar de um môlho picante ou de um de tomates, ou tambem de polpa de azedas do reino.

17. Costelletas de porco á milaneza. — Tomão-se seis costelletas frescas de porco, bem aparadas e untadas de manteiga, e passão-se empó de pão e queijo ralado; põem-se em uma frigideira com manteiga derretida, sal, pimenta da India, um dente de alho, e cebolinhos; refogão-se as costelletas só quanto tomarem calor dos dois lados; collocão-se em uma vasilha com fogo por baixo e por cima, e deixão-se cozer durante um qnarto de hora; tirão-se do fogo, põem-se a escorrer, e tira-se a gordura do môlho, que ficon na vasilha; derretem-se um pouco de substancia de carne e um pouco de môlho de tomates, reduz-se este môlho, e põem-se-lhe dentro as costelletas, para cozerem de vagar; servem-se com macarrão cozido em agua e sal, ou com um môlho de tomates.

18. Croquetes de carne de porco fresca. — Tomão-se as sobras de carne de porco cozida ou assada, que se picão com facão; temperão-se com sal, alho, salsa, pimenta da India, louro, serpol, tudo bem picado; ajuntão-se lhes duas colheres de vinagre, amassão-se bem com dois ovos crús, ajuntando-lhes mais um pouco de pó de roscas seccas, ou de miolo de pão torrado; não havendo miolo de pão, nem roscas seccas, substituem-se com duas colheres de farinha de trigo.

Assim preparados, faz-se d'esta massa uns bolinhos qne se frigem em manteiga.

Servem-se com ramos de salsa, on nm môlho á Robert.

Preparão-se da mesma maneira quer de carne de vacca, vitella, carneiro, aves, ou de caça.

19. Entrecosto de espeto. — Toma-se nm pedaço de entrecosto bem carnudo, nnta-se-o com sal e pimenta moida, assa-se-o no espeto com o seu proprio môlho; estando assado, cobre-se a parte carnuda de roscas seccas moidas, deixa-se mais um pouco, e serve-se.

20. Fartes de carne de porco. — Toma-se nma porção de sobras de carne de porco, com pelles de toucinho ou de presunto, e corta-se otodo em pedaços miudos e temperão-se como se temperão as salchichas; toma-se uma porção d'esta

carne que se involve em pelles de toucinho ou em tiras de presunto; cosem-se nas duas pontas e fazem-se tantos quantos a carne dêr; põem-se na salmoura, durante oito dias, findos os quaes, levão-se ao fumeiro, e deixão-se seccar.

Quando se quer comêl-os, põem-se de môlho, durante vinte e quatro horas; feito o que, põem-se a cozer em muita agua, e servem-se.

21 Figado de porco á italiana. — Toma-se um figado de porco que se corta em pedaços de trez polegadas em quadro; salpicão-se bem com sal, pimenta da India, enrola-se cada pedaço em sementes de funcho, de maneira que cada um d'elles fique inteiramente coberto d'esta semente; enfião-se estes pedaços no espeto, depois de tel-os involvido, um por um em pedaços de redanho; bastão vinte minutos para que fiquem assados; n'esta occasião, tirão-se do espeto, põem-se em uma travessa e servem-se, pondo-se em outro prato umas fatias de pão, torradas com manteiga.

22. Figado ensopado com beringelas. — Toma-se o figado, corta-se em fatias da grossura de um dedo, involvem-se estas de farinha de trigo e frigem-se de um e outro lado em gordura; estando inteiramente fritas, accrescentão-se-lhes duas grandes chicaras d'agua, uma cebola cortada, sal, pimentas; deixão-se ferver com pouco fogo; meia hora antes de servir-se, deitão-se-lhes algumas beringelas partidas.

23. Guisado de miudos. — Chamão-se miudos os bofes, coração, figado, rins, buxo e lingua.

Tomão-se os miudos do porco e aferventão-se em agua e sal; depois de aferventados, cortão-se em pedaços miudos, refogão-se na gordura bem quente, tendo levado todos os temperos como sejão sal, alho, cebola picada, salsa, pimenta da India, cominhos, folhas de louro, alguns tomates; põe-se-lhes um pouco d'agua, depois de tudo isto bem temperado, tomão-se duas colheres de farinha de trigo, desmanchão-se em um pouco d'agua, engrossão-se os miudos, que comem-se com angú de farinha de mandioca ou de moinho. Querendo-se, ajunta-se mais agua ao caldo, para d'elle fazer-se pirão de farinha de mandioca, o qual se faz em uma travessa funda, deitando-lhe por cima e pouco a pouco o caldo bem quente, e mexendo-se com um garfo; guarnece-se a travessa com ramos de salsa e alguns pedaços dos miudos.

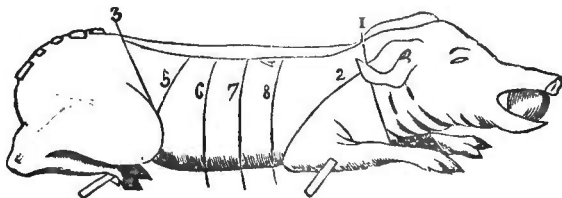
24. Leitão assado á chefe de cozinha. — Toma-se

um leitão depois de preparado e limpo, passa-se-o na labareda, guarnece-se com um môlho a chefe de cozinha, cose-se-lhe a barriga, para conter o môlho ; enfia-se-o no espeto, ao comprido, e ata-se nas pontas do espeto ; uma hora e meia antes de servir-se, põe-se-o no fogo, e de tempo em tempo unta-se o com um pincel, molhado no azeite doce é preciso que se modere o fogo, para o leitão alcançar um bonito tostado em todas as partes ; na hora de servir-se, tira-se do espeto e dá-se-lhe um talho na pelle do pescoco, para que a pelle estale nos dentes, que é que dá graça ao leitão, e vai á mesa, pondo-se em uma terrina,um môlho á chefe de cozinha, e em uma outra, um môlho diluido de substancia de carne.

25. Leitão assado no espeto a mineira.—Estando o leitão limpo e lavado como a cima já foi explicado, parte-se em duas metades, ficando uma d'ellas com a cabeça, isto é, cortada pelo comprimento, esfrega-se-a com sal e alho, deixa-se de môlho durante doze horas ; enfia-se no espeto cada uma d'estas metades, fazendo passar o espeto entre as costellas e a pella ; quanto á metade em que fica adherindo a cabeça, a ponta do espeto sae pela bocca ; amarra-se o pé no espeto com um cordão, e faz-se na pelle um buraquinho no qual se lhe enfia a mão ; n'este estado, vai ao forno, descançando-a ponta do espeto n'um encosto, que se proporcionou ficando a outra ponta na parede do forno; vai-se virando a miudo e untando com um môlho feito com gordura sal, e alho, e tendo alcançado uma bonita côr dourada, serve-se cada metade em uma travessa, na qual se terão collocado umas folhas de agrião, e por cima das metades, põem-se umas talhadas de limão descascadas.

Querendo não recorrer ao forno, póde-se assar sobre brazas, tendo muito cuidado em moderar o fogo, e untal-a com o môlho já dito, e em logar de gordura, põe-se-lhe azeite doce.

26. Leitão assado e recheado à mineira. — Toma-se um leitão de mez, mata-se, cravando-se-lhe um canivete debaixo do braço esquerdo e tendo-se o cuidado de não fazer uma cesura muito grande ; apara-se-lhe o sangue no qual não se põe mistura, para deixal-o talhar ; depois, pella-se-o com agua fervente e cinza, passando-se as costas da faca para tirar-lhe os cabellos ; tirão-se-lhe as unhas, e, depois de bem lavado, se restarem ainda alguns cabellos, chamuscão-se em fogo de palha ; em seguida faz-se-lhe na barriga uma abertura, só quanto basta para o destripar, e por esta mesma

abertura, deve-se-lhe tirar a lingua, a qual previamente se terá destacado da bocca, dando-se-lhe um talho por baixo da lingua ; em seguida, é novamente lavado, pondo-se-lhe èntão sal e alho, e esfregando-se-o por dentro e por fóra para que os cheiros se entranhem bem, e deixão-se ficar na mesm vasilha, durante vinte e quatro horas ; tomão-se a lingua e os miudos, aferventão-se em agua e sal, e o sangue, que se aparou, e que já deve estar talhado ; depois de aferventada, é picada em talhadas delgadas, que se refogão com sal, pimenta, alho, salsa, folhas de cebola, segorelha, folhas de cardamomo (tudo picado bem miudo), pinhões cozidos, de antemão descascados, e alguns pedaços de linguiça ; depois de bem cozidos, o succo fica secco ; enche-se d'este recheio a barriga ao leitão, pela abertura que se fez, e dá-se-lhe uns pontos ; faz-se então debaixo das mãos um buraco, pelo qual se enfião as mãos dobrão-se os pés para traz, atando-os com um cordão. Faz-se um môlho de gordura, sal e alho, unta-se o leitão, e, assim preparado, é collocado na frigideira, e vai ao forno, devendo-se-lhe moderar o calor; depois de bem cozido, tendo alcançado uma côr dourada, tira-se-o do forno, dando-lhe um talho na pelle do pescoço ; colloca-se-o em uma travessa, guarnecida de ramos de salsa, põe-se na bocca do leitão, um limão maduro e descascado. Usa-se geralmente comêl-o quente, porém algumas pessoas preferem comêl-o frio.

Leitão assado.

27. Leitão em gelatina. — Depois do leitão ter fervido um pouco, tirão-se-lhe todos os ossos, e estende-se-o o sobre um panno, pondo-lhe por cima um recheio de carne picada e convenientemente temperada ; põem-se por cima d'este recheio uma camada de talhadas de presunto bem finas, uma outra de fatias de toucinho, outra de tubaras, ou de carapicús, outra de ovos duros, pondo-se-lhe finalmente uma de recheio ; involve-se o leitão (tendo-se o cuidado de não desarranjar as camadas) com tiras de toucinho, cobrindo-o com um panno

branco, atado com barbante, e pondo-o a cozer em metade de caldo de carne e vinho branco durante trez horas, ajuntando-se-lhe sal, pimenta quebrada, raizes, cebolas, salsa, cebolinhos, alho, cravo da India, serpol, louro, mangericão ; e quando estiver cozido, deixa-se esfriar na vasilha, e come-se depois de frio.

28. Leitão ensopado à mineira. — Depois de estar o leitão limpo, como já dissemos, pica-se em pedaços, põem-se estes n'uma vasilha, que já deverá estar com gordura quente ; ajuntão-se-lhes-sal, alho, pimenta comarí, salsa picada, e abranda-se o fogo ; depois de estar cozendo durante meia hora, ajunta-se-lhes um pouco d'agua quente, e deixão-se assim cozer ; depois de estar bem cozido e restar mui pouco caldo, tira-se do fogo e manda-se á mesa, pondo, á parte, um môlho picante.

29. Lingua de porco ensacada. — Ferve-se em fogo ardente uma lingua de porco, tira-se-lhe a pelle, que a cobre, põe-se esta lingua em uma vasilha com bastante sal, farinha de trigo e hervas de cheiro, de maneira que ella fique bem coberta com esta substancia.

Depois de a ter deixado assim de escabeche, durante trez a quatro dias, põe-se a lingua em uma tripa de vacca, de maneira que naõ haja vacuo e ataõ-se bem as extremidades da tripa ; depois d'isto pendura-se-a na fumaça e deixa-se a durante um mez e mais.

Coze-se-a em caldo de carne, e serve-se fria.

30. Linguas de porco fumadas e ensacadas. — Toma-se uma porção de linguas de porco que se escaldão, para tirar-lhes a pelle; em seguida, collocão-se umas sobre as outras, untando-as com sal e salitre, mangericão, louro, serpol, bagas de zimbro; põe-se-lhes por cima um peso para as apertar e cobre-se a vasilha para que não entre ar, põem-se em logar fresco durante oito dias ; no fim d'este tempo, tirão-se as linguas da salmoura, e põem-se a escorrer ; introduzem-se em tripas, atando-se as duas pontas, põem-se na fumaça ; quando se quizer servil-as, põem-se a cozer em agua, vinho, salsa, cebolos, louro, mangericão ; deixão-se esfriar, e servem-se assim.

31. Linguiças à brazileira. — Toma-se a carne do pernil e da pá que se corta em pedaços miudos, temperão-se com sal, alho, pimenta da India, pimentas comarís, salsa,

cebolinho, mangerona, louro, segorelha, e uma garrafa de vinho ou aguardente ; deixão-se de môlho n'esta mistura, durante vinte e quatro horas ; tomão-se tripas finas que depois de lavadas com laranja e fubá, são postos em agua fria e sal durante vinte e quatro horas ; na occasiaõ de encher, tirão-se as tripas, põem-se a escorrer, enxugão-se n'um panno introduzem-se n'ellas os pedaços da carne que se cortou, e que se pôz de môlho, apertando-se a carne o mais possivel, picando a tripa de vez em quando com um alfinete, para dar saida ao ar que ficou comprimido entre as camadas de carne, e depois da tripa cheia, ata-se a outra ponta.

As linguiças assim preparadas são postas na fumaço durante trez dias ; findo este tempo, guardão-se em logar enxuto.

Comem-se fritas ou assadas na grelha ou cozidas no arroz.

Entrão tambem na composicão de differentes recheios.

Conservão-se as linguiças frescas, durante seis a sete mezes, pondo-as ao sol logo que estiverem feitas, e isto até que fiquem enxutas ; enxugaõ-se bem com um panno, collocando-se no fundo de uma vasilha uma camada de gordura, por cima d'esta uma de linguiças e alternando assim por diante até a vasilha ficar cheia, devendo a ultima camada ser de gordura.

Quando se quizer usar d'ellas, tirão-se com um garfo de páo, assão-se, frigem-se ou tambem cozem-se nas hervas ou mesmo no arroz

32. Linguiças á maneira de sonhos. — Toma-se tanto de carne de porco como de toucinho fresco sem sal, pica-se tudo o mais fino possivel, temperando-se com pimenta, sal, serpol, salsa, louro, cravo da India.

Tomão-se pequenos pedaços d'esta massa que se cobrem com pedaços de redanho de porco, dando-se-lhes uma fórma comprida e chata; põem-se a assar sobre um fogo brando na grelha e assim cozidos, servem-se com repolho cozido, guandú, mangalós. Póde-se tambem frigil-os, e servem-se n'um prato, despejando-lhes por cima um môlho, feito com a gordura em que se os frigem e na qual se terá posto um pouco de vinho branco, deixando-o ferver até ficar reduzido á metade.

33. Lombinhos de porco fresco. — Tirão-se os lombinhos em todo o seo comprimento, preparão-se, e lardeião-se; póde-se os deixar compridos, ou dar-lhes uma fórma redonda ; põem-se lascas de toucinho em uma cassarola, algumas

talhadas de carne de vitella, duas cenouras, cebolas, dois cravos da India, salsa, folhas de cebolas, louro, pondo por cima os lombinhos, que se cobrem com uma folha de papel untada com manteiga, e ajunta-se-lhes meia garrafa de caldo de carne. Deve-se pôr a cassarola sobre fogo, e pondo fogo por cima ; na occasião de deital-os no prato, põem-se a escorrer, pondo-se-lhes por cima substancia de carne.

Serve-se com chicoreas, pepinos cortados, mandiocas, fritas, ou com um môlho de tomates, ou môlho picante.

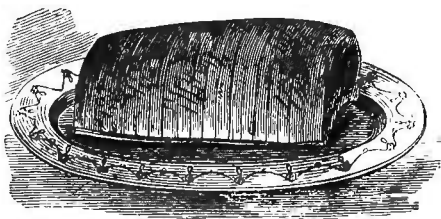
34. Lombinho de espeto. — Tomão-se trez lombinhos que depois de preparados e lardeados, são postos de vinho d'alho durante vinte e quatro horas ; passado este tempo, põem-se a escorrer, e enfião-se com substancia de carne, e servem-se com um môlho de pimenta.

35. Lombo de porco à moda de Bolonha. — Toma-se um lombo de porco, no qual fique pegado o lombinho, cobre-se-o com folhas de salva, e atão-se as duas pontas com um barbante para lhe dar a fórma redonda ; colloca-se-o em uma terrina, cobre-se-o de vinagre, ajuntando-se-lhe algumas cebolas e cenouras cortadas em rodellas, as casquinhas de um limão e alguns cravos da India, deixando-o de môlho, durante dois a trez dias.

No fim d'este tempo, põe-se o lombo n'uma cassarola, ajuntando metade do môlho onde o lombo esteve, accrescentando-se-lhe dois copos d'agua, ou de caldo de carne, duas cebolas, duas cenouras, um môlho d'hervas de cheiro, sal e pimenta ; tapa-se a cassarola, põe-se-a sobre um fogo vivo, que depois se abranda, deixando-o cozer durante duas até trez horas ; tirão-se-lhe o barbante, e as folhas de salva, põe-se-o n'um prato, e serve-se, pondo n'uma terrina á parte uma porção de gelea de groseilla.

Tambem costuma-se pôr, por cima do lombo, o môlho em que elle mesmo foi cozido.

36. Lombo de porco assado. — Põe-se de môlho em azeite doce, durante trez dias, um lombo de porco fresco com sal, pimenta, salsa, cebolas, cravos da India e louro; enfia-se-o no espeto, e quando estiver prompto, serve-se com um môlho picante quente ; querendo-se, põe-se-o a assar em uma cassarola com um pouco de manteiga, ajuntando-lhe uma cebola, e serve-se com um guisado de cebolas feito da maneira seguinte : tomão-se cebolas, que se cortão em talhadas :

passão-se sobre o fogo com um pedaço de manteiga até que estejão quasi cozidas ; ajunta-se-lhes um poucachinho de farinha de trigo, e mexem-se até que fiquem de uma côr boa ; molhão-se com caldo de carne, vinho branco, sal e pimenta da India, deixando-se ferver até que as cebolas estejão cozidas, e que não exista mais môlho.

Lombo de porco assado.

37. Miolo de porco. — Prepara-se da mesma maneira que o de vitella.

38. Mocotó de porco refogado. — Ferve-se o mocotó até estar quasi cozido, deixa-se o esfriar e tirão-se-lhe os ossos.

Frige-se, por outra parte, um pouco de gordura com farinha de trigo, folhas de salsa, cebolas, caldo de mocotó e um pouco de sal ; deita-se, depois de ter fervido uma vez, a carne do mocotó n'este môlho, deixando-se-o ferver por mais um pouco, e serve-se.

39. Orelhas á caseira. — Põe-se em uma cassarola um pouco de farinha de trigo e algumas cebolas; quando estiverem cozidas, e tiverem tomado uma côr loura, ajuntão-se-lhes meio copo de vinagre, e um copo de caldo de carne, sal, pimenta da India quebrada ; deixão-se tomar algumas ferv uras.

Por outra parte, cortão-se em tiras compridas, as orelhas de um porco, já temperadas e cozidas pela maneira explicada para a cabeca ; põem-se em uma cassarola, despejando-lhes por cima o môlho que se preparou ; refoga-se o todo em fogo muite brando, de maneira que nunca ferva ; serve-se em uma travessa, pondo-lhe por cima e ao redor torradas de pão.

40. Orelhas e pés de porco á Choisy. — Tomão-se quatro orelhas e quatro pés de porco, que se limpão bem; depois de tel-os passado em uma labareda, raspão-se, lavão-se por muitas vezes, fervendo-se em uma vasilha com bastante agua; põem-se a cozer com alguns temperos e um pouco de manteiga; quando estiverem cozidos, deixão-se esfriar em seo proprio môlho; põem-se a escorrer e cortão-se em tiras bem iguaes; cortão-se em tiras tambem algumas cebolas grandes, põem-se n'uma cassarola com um pouco de manteiga, e cozem-se, quando estiverem cozidas, ajuntão-se-lhes trez colheres de môlho á hespanhola, deixando-se cozer de vagar ao pé do fogo; no momento de servil-as deitão-se na panella as orelhas cortadas em lascas, põe-se-lhes um môlho de mostarda, e servem-se.

41. Orelhas de porco à Sainte-Menehould. — Cozão-se as orelhas de porco em caldo de carne, com vinho tincto, cenouras, cebolas, introduzindo-se em uma das cebolas cravos da India: ajuntem-se-lhes um ramo de hervas de cheiro, pimenta quebrada e sal.

Depois de estarem cozidas e frias, dourão-se com um pouco de manteiga morna, pondo-se-lhes por cima miolo de pão socado; cobrem-se com uma gema d'ovo batida, torne-se-lhes a pôr por cima outra camada de miolo de pão, deixem-se tomar côr no forno. Sirvão-se com um môlho picante.

42. Orelhas de porco com polpa. — Tomão-se as orelhas, que se passão por uma labareda, e depois de limpas, cozem-se com lentilhas, guandú, mangalós, os grãos de bico em agua com cebolas e cenouras.

Faz-se uma polpa de alguns d'estes grãos e põe-se-lhes por cima.

43. Orelhas e pés de porco assados. — Depois de fervidos, os pés cozem-se durante quatro a cinco horas; em seguida rachão-se em duas partes, cobrem-se com pó de roscas seccas ou de miolo de pão, e põem-se a assar na grelha.

Por outra parte, cortão-se as orelhas em tiras finas, que se refogão com uma porção de cebolas tostadas, ajuntando-se-lhes no momento de servil-as um pouco de môlho de mostarda, e pondo-se-lhes finalmente os pés assados.

44. Pá de leitão à moda tartara. — Havendo uma pá de leitão, que sobra-se da vespera, põe-se-a de môlho em

sal, pimenta quebrada, azeite doce e o sumo de um limão; passadas duas horas, põe-se a assar sobre um fogo vivo, e no momento de servil-a, põe-se-lhe por cima um môlho tartaro.

45. Paio caseiro. — Toma-se uma porção de carne de porco, que não seja muito gorda nem muito magra, e que depois de fervida, pica-se bem miuda; por outra parte, cozem-se batatas inglezas, escolhendo-se as que são mais farinhentas; descascão-se e socão-se n'um almofariz, deita-se tambem n'este almofariz, a carne que se picou, e soca-se tudo para ficar bem misturada; ajunta-se-lhes sal, pimenta da India inteira e noz moscada.

Estando assim tudo bem misturado, enchem-se algumas tripas de vacca bem lavadas.

Estando cheias estas tripas, apertão-se de distancia em distancia, e atão-se com barbante estes logares, pendurão-se á fumaça ou ao ar livre.

Cozem-se estes paios, pondo-os na ôlha ou em caldo de carne bem temperado; tambem se os come assados na grelha, dando-lhes uns piques com um alfinete, para que não arrebentem.

46. Paio mineiro. — Tirados os lombos do porço, cortão-se em talhadinhas, pondo-se em uma vasilha com seis dentes de alho socados, duas colheres de pimenta da India em pó, bastante sal, uma garrafa de vinho e alguns pimentões; deixa-se tudo misturado, durante vinte e quatro horas; mexendo-se de vez em quando com uma colher de páo.

As tripas devem ser de porco, e quando sejão finas, cozem-se duas juntas; enchem-se as tripas, apertão-se bem de distancia em distancia e atão-se; passão-se em agua fervente á medida que vão-se enchendo, e põem-se ao fumeiro, longe do fogo durante vinte dias.

As tripas devem ser lavadas com fubá e postas em agua fria, e esta deve ser mudada, até se encher em os paios, que devem ser guardados em um sacco, para irem ao fumeiro.

Na falta do vinho para temperar a carne, suppre-se-o com agua bem salgada.

O tempo frio é preferivel para fazer-se os paios.

47. Pão de miudos. — Tomão-se metade da cabeça, dois pés, o coração, umas pelles de toucinho, e a lingua do porco que se deixão ferver em agua e sal, até ficarem cozidos; tira-se a pelle da cabeça e dos pés. guarnece-se com estas e as

outras pelles uma toalha, deitando-se n'ella o resto da carne picada, o coração, a lingua cortada em tiras, com sal, pimenta e cravo da India ; ata-se bem a toalha e deixão-se cozer durante, meia hora ; espera-se que esfriem, conservando-se tudo durante algum tempo entre duas taboas com um peso por cima.

Tira-se-lhes a toalha, e servem-se com um môlho frio de azeite doce ou vinagre.

48. Pernil assado à mineira. — Toma-se um pernil, que se põe de molho durante vinte e quatro horas em vinagre, sal, alho, pimenta da India, serpol, louro, salsa, cebolinhos, tudo muito bem picado ; passado este tempo, tira-se o pernil, fazendo n'elle uns furos, nos quaes se introduzem as folhas do tempero onde elle esteve, pondo-se-lhe ao mesmo tempo em cada furo uma ou duas azeitonas escolhidas ; n'este estado, colloca-se-o em uma frigideira com agua sufficiente para cobril-o inteiramente, e põe-se a ferver até seccar a agua totalmente, fazendo-se-lhe de vez em quando uns furos, com um palito, para dar saida ao sangue, e a agua poder penetrar ; colloca-se-o com a mesma frigideira em um forno bem quente até tomar uma côr bonita, e serve-se com mangaritos cozidos e tostados na gordura ou manteiga.

49. Pés de porco à Sainte-Menehould.— Depois de involtos os pés em tiras de panno branco afim de não desmancharem-se, ponhão-se n'uma cassarola com serpol louro, cenouras, cebolas, cravos da India, salsa, cebolinhos, um pouco de salmoura e vinho branco ; depois de estarem cozendo durante vinte e quatro horas, é preciso deixal-os esfriar em seo môlho ; depois de frios, cobrão-se com pó de roscas seccas, pondo-os alternativamente e por vezes repetidas, em pó de roscas seccas com sal e pimenta ; levem-se a assar em fogo brando, e sirvão-se quando elles tiverem tomado côr.

50. Pés de porco com ovos. — Tomão-se os pés de porco que, depois de limpos, põem-se a cozer com agua e sal, até que a carne desapegue dos ossos ; depois d'isto, põem-se a escorrer em uma peneira grossa, tirão-se-lhes todos os ossos, deita-se a carne na cassarola com um pouco de manteiga, sal, alho, pimenta da India tudo bem moido, salsa, cebola, segorelha, e deixa-se refogar ; batem-se doze ovos com claras, ajuntão-se-lhes duas colheres de farinha de trigo, mistura-se esta carne com ovos, põe-se uma colher de manteiga

n'uma cassarola, leva-se esta a um fogo brando, tendo ella uma tampa com brazas por cima, e fazem-se cozer de vagar, e depois de cozidos, servem-se.

51. Pés de porco com tubaras. — Depois de preparados e cozidos com já foi explicado, tirão-se-lhes todos os ossos.

Por outra parte, pica-se a casca das tubaras e soca-se com um pouco de carne de linguiça ; guarnecem-se os pés com este recheio, ajuntando-se-lhes algumas lascas de tubaras, e involvendo-se o todo em pedaços de redanho, põe-se a assar sobre fogo moderado.

52. Podim de orelhas de porco. — Tomão-se de quinze a vinte orelhas de porco, que se chamuscão e se limpão bem ; rachão-se pelo meio, pondo-as em uma vasilha de barro com algumas pelles de toucinho, e deitão-se-lhes por cima agua salgada, bagas de zimbro, coentro, louro, cravo da India, alho serpol, mangericão, salva, quatro oitavas de salitre, e cobre-se esta terrina com um panno branco, pondo-lhe por cima uma tampa, que a feche o melhor possivel ; deixão-se de môlho pelo espaço de dez a doze dias ; em seguida, escorrendo-os, levão-se a cozer em uma frigideira com agua, uma garrafa de vinho branco e um copo d'aguardente ; cozem-se assim, durante cinco horas, e depois de muito cozidas, deixão-se em seu môlho até ficarem quasi frias ; escorrem-se e collocão-se as orelhas por camadas em uma fôrma com algumas lascas de linguiça fumada, enche-se a fôrma, pondo-se-lhe por cima uma tampa que a cubra perfeitamente, e por cima d'ella um grande peso afim de apertar bem, e deixa-se tudo esfriar ; n'este estado, tira-se da fôrma, e serve-se com gelea.

53. Porco refogado com palmitos. — Corta-se um pedaço de carne de porco em partes miudas, que se refogão com um palmito picadinho, e se escaldão em agua bem quente, estando tudo bem empregnado de gordura, e estando o palmito em circumstancias de adherir ao fundo da panella, accrescentão-se-lhes uma tigela d'agua quente, sal, uma cebola, meia duzia de pimentos camarís, deixão-se ferver até a agua seccar e servem-se,

54. Porco refogado com quiabos á mineira. — Toma-se um pedaço de carne de porco, corta-se-a em partes bem miudas, que se escaldão, deixão-se esfriar, e frigem-se depois com pouca gordura, até ficarem coradas ; accres-

centão-se-lhes n'esta occasião duas chicaras d'agua, sal, salsa, cebola, um dente d'alho, uma colher de fubá de cangica, e uma porção de quiabos, cortados em rodellas estreitas; deixão-se ferver durante meia hora, e, estando o môlho quasi secco, e a carne cozida, serve-se.

55. Porco ensopado com cará do ar. — Tomão-se uns pedaços de carne de porco, ou tambem a soã cortada em pedaços, refogão-se com um pouco de gordura, sal, salsa, e felhas de cebola, mexem-se, accrescentando-se-lhe uma grande tigela d'agua, alguns carás do ar descascados e cortados em pedaços, meia duzia de tomates, seis pimentas comarís; deixão-se no fogo até estar tudo cozido, accrescentão-se-lhes dois ovos batidos com duas colheres de vinagre, e tendo fervido, serve-se.

56. Porco ensopado com nata. — Corta-se a carne de porco em talhadas finas; passão-se estas em gordura quente, deitão-se n'uma panella com duas chicaras de leite, sal, folha de salsa, de cebolas, canella e noz moscada ; deixão-se ferver durante meia hora, sobre um fogo moderado, e tendo-se engrossado o caldo com duas gemas d'ovos, serve-se.

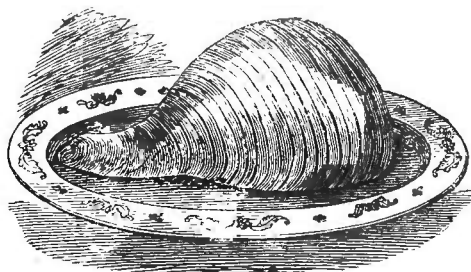
57. Porco estufado com choucroute (repolho de conserva. — Toma-se uma porção do repolho fermentado, ou na falta d'este, repolho picadinho, escaldado com vinagre ; depois de ter frito uns pedaços de carne de porco em duas ou trez colheres de gordura, tirão-se e põe-se na mesma gordura o repolho, mexe-se até estar todo bem empregnado de gordura, ajuntão-se-lhe, n'esta occasião, a carne, duas chicaras de vinho branco, sal, pimenta, uma cebola cortada, deixão-se ao pé do fogo até estarem bem cozidos, e servem-se com batatinhas fritas ou cozidas.

58. Porco guisado com abobora. — Fervem-se um pedaço de carne de porco e uma abobora descascada partida em pedaços e desmiolada, com sal, pimentas, salsa e cebolas; estando cozidas, tirão-se a carne e os pedaços da abobora, que se pisão bem, e que se passão na peneira para formarem uma polpa, à qual se ajunta meia chicara de nata de leite ; corta se a carne em pequenos pedaços, que se frigem em pouca gordura, e uma cebola picada ; estando a carne bem corada deita-se-a com a gordura e a cebola sobre a polpa da abobora.

59. Porco imitando caça. — Tomão-se, quer o pernil,

as costellas ou lombos de porco, põem-se de môlho de escabeche, durante vinte e quatro horas, em vinagre, serpol, mangericão, louro, salva, coentro, sal, bagas de zimbro, cravo da India, pimenta, cebola, salsa, alguns raminhos de hortelã pimenta, e o envolucro das nozes ; deixa-se o todo de escabeche durante oito dias ; a carne de porco assim, preparada, terá o gosto e apparencia da do porco do mato.

Para isto é preciso que o porco seja novo e magro.

60. Presunto á franceza. — Põe-se um pernil de porco em uma salmoura composta de sal, serpol, louro, mangericão, mangerona segorelha, sementes de zimbro, o todo molhado com metade d'agua e metade de vinho Lisboa ; depois de ter deixado o presunto de molho durante quinze dias, se o põe a escorrer, e se o expõe á fumaça ; preparados os presuntos d'esta maneira, podem-se guardar por muito tempo porém alcançar-se-ha este resultado com mais segurança, se se esfregarem com vinho Lisboa, salpicando-os com cinza ; é preciso ter cuidado que o pernil esteja inteiramente coberto pela salmoura.

Presunto á franceza.

Quando se os quer cozinhar põem-se dentro d'agua fria durante trez a quatro dias, para largar o sal, e depois de os ter involvido em um panno, põem-se em uma vasilha com partes iguaes d'agua e vinho branco, cebola, algumas raizes e um môlho de plantas de tempero ; deve-se deixal-os cozer em fogo moderado, durante cinco a seis horas e deixal-os esfriar na mesma vasilha ; tira-se-lhes a pelle com cuidado, deixando a gordura. Cobrem-se com salsa picadinha, miolo de pão frito na manteiga e passa-se-lhes um ferro quente por cima.

61. Presunto á ingleza. — A receita seguinte é para preparar dois presuntos.

Depois de cortados dois pernis arredondão-se, cortando-lhes as aparas ao redor ; pica-se um pouco a pelle com a ponta de uma faca para que o tempero possa penetral-os.

Pōem-se sobre uma mesa dez libras de sal, meia libra de pimenta da India moida, e quatro onças de salitre.

Depois de têl-os esfregado com esta mistura, pōem-se em uma pequena tina, pondo-lhes por cima o reste do sal, e ali deixão-se durante sete dias.

Depois d'este tempo, tirão-se, leva-se a ferver a salmoura, composta de sal e do sangue que saio do presunto, escuma-se bem, e ajuntão-se-lhe serpol, louro, duas onças de gengibre, quatro onças de pimenta da India em grão, outro tanto de bagas de zimbro em grão, mangericão, salva, mangerona, ajuntão-se-lhe quatro libras de melaço ou assucar mascavado tornão-se a pôr os presuntos na tina, e quando a salmoura estiver fria, despeja-se-a por cima, e se não fôr sufficiente para cobrir os presuntos, ajuntão-se-lhe agua e sal.

Põe-se por cima d'elles uma taboa com um peso qualquer, para contel-os n'esta salmoura durante trez semanas, no fim d'este tempo, tirão-se e põem-se na prensa durante doze horas, e depois de escorrer, pendurão-se na fumaça.

Quando elles tiverem tomado uma bella côr, esfregão-se com vinho misturado com vinagre, para livral-os das varejeiras, depois seccão-se para se conservarem.

62. Presunto á mineira. — Toma-se um pernil, que, depois de bem cortado e aparado, se põe em uma vasilha funda, coberto d'agua fresca, conservando-se-o ali de trez a quatro dias ; no fim d'este tempo, é tirado d'agua, escorrido e coberto de uma quantidade de sal sufficiente, onde fica por outros trez dias ; novamente tirado d'aqui, é posto sobre uma taboa, esfregado com rapadura raspada ou assucar mascavado misturado com partes iguaes de salitre, tomando-se o cuidado de pical-o com a ponta de uma faca, afim de poderem se introduzir a rapadura e o salitre ; finalisado este processo, se o conserva ainda em uma vasilha durante quatro dias; leva-se-o d'ali para cima de uma taboa, sobrepondo-se-lhe outra com um peso, para dar-lhe uma fórma achatada, e para fazer escorrer o liquido, que ainda contiver ; no dia seguinte, põe-se-o dentro de um sacco, pendurando-se-o na fumaça durante trez

semanas; depois d'este tempo, faz-se-lhe uma fricção de vinho e vinagre (partes iguaes), aguardando-o em logar enxuto.

63. Presunto assado.— Ferve-se um presunto em agua até ficar bem cozido; depois de lhe ter tirada a pelle, frige-se em manteiga de vacca até estar de boa côr, e serve-se com um molho picante ou polpa de hervilhas, feijões ou favas.

64. Presunto encapotado. — Salga-se o pernil, e deixa-se-o por alguns dias; depois d'isto se o ferve, com um pouco de pimenta, cebolas até ficar cozido; tira-se-lhe então a pelle e cobre-se-o com uma massa, feita de codeas de pão ralado, canella, assucar, passas humedecidas com o caldo em que se cozinhou o presunto; põem-se-o assim preparado, n'uma panella, e deixa-se assar no forno, e serve-se.

65. Presunto de escabeche. — Tira-se o osso do quadril, metade do osso da coxa, e põe-se o pernil n'uma vasilha conveniente; tempera-se-o com sal, quatro onças de salitre, ajuntão-se serpol, louro, cravo da India e duas garrafas de vinho branco, vira-se o de todos os lados, porém uma só vez por dia, sendo ali conservado durante sete a oito dias, antes de o levar a cozinhar; tira-se-lhe a pelle, involvendo-o depois em trez capas de papel untado em azeite doce, ou manteiga, e vai assim preparado quer ao espeto, quer, ao forno, devendo levar trez horas e meia para cozinhar; serve-se com um molho á Robert ou á hespanhola com vinho Madeira.

66. Presunto fresco de espeto. — Tira-se a pelle do presunto, deixando-lhe toda a gordura, põe-se-o de vinho d'alho durante trez dias com sal, pimenta, azeite doce, um ramo de salva e meia garrafa de vinho branco.

Leva-se o ao espeto, assa-se-o por duas horas, untando-o com o môlho do mesmo vinho d'alho.

Depois de cozido, serve-se com um môlho feito com o succo que pingou; ajuntão-se-lhe cebolinhos picados, e metade do vinho d'alhos, onde esteve o presunto.

67. Presunto gelado. — Toma-se o pernil, tira-se-lhe o osso do quadril, e dá-se-lhe, com um facão, uma pancada forte sobre o osso da coxa, a fim de o quebrar sem estragar a carne, tirando-se com geito a parte do osso, que se quebrou; assa-se um pouco a superficie da pelle, e põe-se-o de môlho em bastante agua para sair um pouco do sal, e para este effeito, são precisas quarenta e oito horas; se o presunto tiver mais de um anno, muda-se a agua muitas vezes, lava-se-o, deixan-

do-o depois escorrer, collocando-o em um panno grosso e bem atado.

Cinco horas antes do serviço da mesa, põe-se-o em uma grande vasilha, que se enche d'agua fria, ajuntão-se-lhe quatro cenouras, outras tantas cebolas, umas folhas de louro, serpol, mangericão, cravo da India, um pouco de valeriana e herva benta ; deixando-o ferver sobre um fogo vivo, escumando, tapa-se a vasilha, e deixa-se-o cozinhar vagarosamente ; meia hora antes de servir-se, tira-se-lhe o panno e deixa-se-o escorrer ; apara-se o cabo, e se o enfeita ; em seguida põe-se a enxugar n'um forno brando, tendo-se coberto o presunto por duas ou trez vezes com succo de substancia de carne, e serve-se n'uma travessa, na qual previamente se terão collocado alguns ramos d'agrião e folhas de escarola (chicoreas brancas).

68. Presunto á ingleza. — Depois de ter-lhe tirado o sal, como já foi explicado, deixa-se-o cozinhar até que a agua se reduza á trez quartas partes.

Depois de ter esfriado na mesma vasilha, tira-se-lhe a pelle, e involve-se-o com uma capa de massa de farinha de trigo, preparada como para pasteis ; põe-se-o n'uma frigideira, e vai ao forno até ficar quasi cozido ; tira-se do forno e introduz-se-lhe um copo de vinho Madeira por um buraco que se conservou na massa e torna-se a pôl-o ao forno durante meia hora.

Adorna-se o cabo com um papel recortado e serve-se com um môlho, feito com o succo do presunto diluido em um pouco de vinho Madeira.

69. Presunto servido frio. — Põe-se o presunto de môlho durante vinte e quatro horas, atado em um panno ; colloca-se-o em uma vasilha, com serpol, louro, alho, doze cebolas, seis cravos da India, cenouras, salsa, aipo, e uma onça de salitre ; molha-se com agua ou com uma garrafa de vinho branco, mas de maneira tal que fique bem coberto.

Para conhecer-se se o presunto está bem cozido, experimenta-se com um palito ; se este entrar facilmente, é porque está cozido.

Tira-se o presunto do fogo e deixa-se esfriar na mesma panella até ficar morno ; tira-se-o n'esta occasião, e levanta-se-lhe a pelle sem tirar a gordura ; semeia-se-lhe por cima rosca secca moida ou codeas de pão ; enfeita-se-o com rodellas de

cenouras ou de conservas de pepinos, e põe-se-lhe gelea ao redor.

Será conveniente não pôr-lhe salitre quando se cozinhar o presunto, porque do caldo, faz-se uma boa sopa.

70. Presunto servido quente. — Quando se tirou o sal e que se cozeu o presunto como acima fica explicado, põe-se-o durante pouco tempo dentro de um forno brando, para seccar na superficie, tendo-o previamente arredondado.

Serve-se-o então sobre uma travessa, no fundo da qual se terão posto espinafres refogados, cercando-os de fatias de pão torradas ; põe-se-lhes por cima um môlho á hespanhola.

Póde-se tambem servil-o sobre um guisado de cenouras, pontas de aspargos, guandú, hervilhas, repolhos, favas do reino, de Belém, mangalós, renovos de samambaia, lentilhas, ou finalmente o grão de bico.

71. Queijo de figado de porco. — Tomão-se trez libras de figado de porco, duas de toucinho e meia de banha, epica-se tudo junto ; temperão-se com sal, pimenta, cravo da India, noz moscada, coentro, serpol, louro, cebolinhos, e salva, o todo picado bem fino.

Guarnece-se uma cassarola com pelles, com o redanho ou com lascas de toucinho muito finas, afim de que o figado não adhira á cassarola.

Põe-se-lhe no fundo uma camada de recheio, depois lascas de toucinho temperadas, sobre as quaes se tornará a pôr outra camada de recheio, e assim por diante, até encher-se a cassarola, devendo a ultima camada ser de lascas de toucinho, e cozinha-se no forno, durante duas horas.

Deixa-se esfriar o queijo que se tirará da cassarola, pondo-a por um pouco, dentro d'agua fervente.

Come-se frio, com quanto quente seja muito agradavel.

72. Queijo de figado de porco — Tomão-se trez libras de figado de porco, duas de toucinho, meia libra de banha, pica-se tudo bem e ajuntão-se salsa, cebolinhos, tudo bem picado, sal, pimenta, e as hervas de cheiro que se quizer, cravos da India, e noz moscada ; quando tudo estiver bem picado, põe-se, no fundo de uma cassarola, um redanho de porco ou tiras de toucinho bem finas para que o figado não adhira á cassarola, põem-se-lhes por cima uma altura de trez dedos d'este recheio, e por cima d'este, tiras de toucinho temperado, e tornando a pôr por cima outra camada de

recheio, e assim por diante, até encher a cassarola, devendo a ultima camada ser de tiras de toucinho ; vai ao forno durante trez horas para chegar a cozer tudo ; deixa-se esfriar na cassarola, para então o tirar ; quando se tirar o queijo da cassarola, aqueca-se-o um pouco, e ponha-se-lhe por cima um pouco de gelea.

73. Queijo de porco. — Toma-se uma cabeça de porco, que se aferventa em agua e sal, em seguida ; tirão-se-lhe todos os ossos, cortão-se a carne, as orelhas,a gordura e a lingua em lascas muitos finas, tendo o cuidado de não ferir a pelle temperão-se com sal, pimenta, louro, mangericão, cravo da India, coentro, metade de uma noz moscada, cebolinhos, duas cabeças d'alho, tudo bem picado ; colloca-se n'uma cassarola redonda a pelle da cabeça, que deve estar sem carne e toucinho algum, e accommodão-se n'ella as lascas de carne e de gordura que se tirarão ; ajuntão-se-lhes algumas fatias de presunto, vinagre, sal ; põe-se, por cima d'esta camada, uma outra igual á primeira, e assim por diante, em quanto couber na pelle da cabeça, a qual, depois de cheia, cose-se com uma linha forte, e involve-se-a em um panno branco, atado com um barbante ; estando assim preparada, colloca-se em uma panella com vinho branco, raizes, um molho de hervas de cheiro, pimenta e sal, e deixa-se cozinhar durante sete horas ; quando o queijo estiver cozido, tira-se-lhe o panno, pondo-o então em uma vasilha, que perfeitamente o possa conter · põe-se-lhe por cima uma taboa, que entre dentro da vasilha, e por cima d'esta collocando-se um peso bem grande, para que tome a forma da vasilha em que estiver. Come-se frio.

74. Queijo de porco á inglesa. — Depois de tirados os ossos de uma cabeça de porco, tirão-se da cabeça e das orelhas lanhos finos, tirando-lhes as pelles em largas tiras, que se enrolão, e atão-se juntas ; põem-se todas de escabeche, durante trez dias pelo menos, em uma terrina, com sal, um pouco de salitre em pó, pimenta, coentro, noz moscada, um pouco de serpol, louro, salva socada, salsa, cebolinhos picados, as cascas e o sumo de um limão.

Tirão-se do vinho d'alhos, reunem-se todos os pedaços em um panno, que se ata, pondo-os a cozinhar em agua, vinho branco, cebolas, cenouras, quatro cravos da India, um molho de hervas de tempero, sal e os ossos da cabeça, tendo-se o cuidado que a agua seja sufficiente, para que o panno possa sobrenadar.

Por outra parte, aquece-se uma fôrma, ou cassarola com as pelles que se atárão, e que ficárão de môlho, e collocão-se no meio em ordem, as carnes e as orelhas, a lingua, tudo por camadas alternadas, ajuntando-se-lhes um recheio, feito dos restos da carne e de algumas tiras de peito de gallinha; cobre-se tudo com uma tampa, que entre justa na fôrma; e, em quanto as carnes estão quentes, põe-se por cima d'esta tampa um peso de arroba a fim de tornar o queijo bem compacto.

Depois de frio, tira-se da fôrma, e para este fim põe-se a fôrma em agua fervente, durante alguns instantes.

Come-se frio.

Aproveita-se o caldo, para fazer-se uma excellente sopa.

75. Quitute de figado de porco. — Corta-se figado em iguaes talhadas, derrete-se pouco de manteiga em uma frigideira e põem-se n'ella as talhadas de figado, que se temperão com pimenta e sal, ajuntando-se alho picado, cebolinhos e salsa, quando estiverem cozidos de ambos os lados.

Depois de cozidos, escorre-se a manteiga, e põe-se-lhes uma colher cheia de farinha de trigo diluida em meio copo de vinho branco, tendo o cuidado de não deixar ferver; quando o môlho estiver grosso, ajunta-se-lhe o sumo de um limão e serve-se.

76. Rabo de porco com polpa de guandú. Ponhão-se os rabos de porco em salmoura, durante oito dias; deitem-se em uma vasilha, com guandú, cenouras, cebolas, um feixe de hervas de cheiro, agua, e sal; se os rabos não tiverem estado na salmoura, faz-se uma polpa dos guandús, que se reduz no fogo, para que não fiqne muito rala: collocão-se os rabos sobre a polpa, e servem-se. Em vez de polpa de guandús, póde-se fazêl-a de lentilhas, de grão de bico, de mangalós ou de favas.

77. Rabo de porco dourado. — Tomão-se oito rabos de porco, que se cozinhão n'uma frigideira, e depois de cozidos, deixão-se esfriar; em seguida, cobrem-se de gemas d'ovos batidos, e de pó de roscas, ou de pão, e assim preparados, acabão-se de frigir; põem-se em um prato com um ramo de salsa frito.

78. Rins de porco. — Preparão-se como os de vacca, mas não se deve servîl-os assados.

79. Rins refogados com leite. — Tomão-se os rins

do porco, que se cortão em delgadas talhadas, põem-se-lhes sal, folhas de cebolas e duas chicaras de leite; estando cozidos, accrescentão-se-lhes duas gemas d'ovos batidas, com uma colher de assucar e um calix de vinho branco, e depois de dar-lhes mais uma fervura, servem-se.

80. Rins refogados em vinho. — Cortão-se os rins em pedaços miudos; frigem-se em gordura durante algum tempo; mistura-se-lhes uma colher de farinha de trigo, mexem-se, e ajuntão-se-lhes mais dois calices de vinho branco, uma colher de vinagre sal, pimenta, uma cebola picada; deixão-se ferver sobre brazas durante meia hora, e servem-se.

81. Salame de Lyão. — Tomão-se quatro libras de carne de porco, preferindo-se a do lombo, e que esta seja magra, duas de lombo de vacca, pica-se tudo muito bem, e soca-se. Ajuntão-se-lhes duas libras de toucinho, cortado em pedaços, mistura-se o todo, tempera-se com dez onças de sal, cinco oitavas de pimenta da India moida, outro tanto d'ellas quebradas, meia d'ellas inteiras, doze de salitre em pó; mistura-se tudo, e deixa-se de môlho durante vinte e quatro horas.

Tomão-se tripas grossas bem lavadas, nas quaes se introduz a massa que se soca com um páo redondo para que não fique vão algum; atão-se as duas pontas, e enleia-se-lhes em todo o seo comprimento um barbante forte.

Põem-se os salames, n'este estado, em uma grande tina, com sal, e um pouco de salitre, pondo-se-lhes por cima um peso; deixão-se asssim durante oito dias, findos os quaas se pendurão na fumaça, para sequem; tornão-se a apertar bem os barbantes, e untão-se com borra de vinho, na qual se terá feito ferver uma porção de serpol, salva e louro; deixão-se seccar, e enrolão-se em uma caixa de madeira cercados e cobertos de cinza, e guardão-se em logar secco, e temperado.

82. Salchichão. — Toma-se uma porção de carne de porco a mais tenra e a mais gordurenta; pica-se bem a carne, misturão-se-lhe um pouco de salsa, cebolinhos picados, serpol, mangerona, segorelha, cravo da India, noz moscada, e pimenta da India inteira; com esta massa enchem-se tripas de vacca, atando-as pelas duas extremidades e põem-se na fumaça durante dois dias e cozinhão-se pelo espaço de trez horas em caldo de carne sem sal.

Querendo-se fazer salchichões de cebolas, toma-se uma

porção de cebolas (conforme a quantidade que se tiver), picão-se e cozinhão-se em toucinho derretido e quando ellas estiverem quasi cozidas, misturão-se com a carne picada, e enchem-se as tripas como já foi dito.

83. Soã assada em môlho á Robert. — Toma-se uma soã de porco, aparanda-se-a, como se apara o quadrado de vitella para se assar.

Duas horas antes de servir-se, cobre-se-a com um papel, untado de azeite doce, e vai a assar na grelha em um fogo brando.

Meia hora antes de servir-se, tira-se-lhe o papel, pondo-se-lhe então por baixo e por cima um pouco de sal moido; deixa-se tomar côr, colloca-se n'uma travessa, na qual se terá posto um môlho á Robert, e põe-se por duas ou trez vezes em cima da soã uma substancia de carne.

84. Soã ensopada. — Tome-se uma soã, corte-se-a em pedaços, refoguem-se estes em pouca gordura, ponhão-se-lhes um pouco d'agua, sal, alho, pimenta da India, pimentas comarís, salsa, cebolas, tomates, tudo muito bem picado, deixem-se cozer até que fiquem com pouco caldo. Come-se com angú.

85. Soã ensopada com palmitos e quiabos. — Refoga-se a soã ; pica-se o palmito bem fino, ajunta-se com a soã, e deixão-se cozer juntos ; ajuntão-se os quiabos (ou na falta) folhas de ora-pro-nobis, pimentas comarís, sal, alho, folhas de cebolas, tudo picado, deixão-se cozer por mais alguns minutos, e servem-se com angú.

86. Soã ensopada com couves picadas, ou mastruço á mineira. — Tome-se a soã, corte-se-a em pedaços, tempere-se com sal e alho ; frijão-se os pedaços ; ajuntem-se-lhes as couves picadas bem finas, pimentas comarís, e sirva-se.

Em logar das couves picadas, póde-se-lhe pôr as folhas do mastruço, picadas bem finas.

87. Talhas de porco guisadas com cebolas. — Corte-se em pequenas talhas um lombo de porco assado, tendo o cuidado de tirar-lhe as pelles e os nervos.

Por outra parte, tomão-se quinze cebolas grandes que se partem em duas metades, tirando-se o amago d'ellas ; põem-se a cozer em duas colheradas de môlho á hespanhola bem reduzido, e finalmente as talhadas do lombo · deixão-se

tomar calor no banho-maria até o momento de servir-se ; na occasião do serviço da mesa põem-se-lhes fatias de pão untadas de manteiga, collocadas ao redor.

88. Talhadas de lombo com môlho de pimenta. — Corta-se um lombo de porco em talhadas bem iguaes, que se collocão em uma cassarola, na qual previamente se terá preparado um môlho de pimenta bem reduzido ; tendo tomado calor no banho-maria, serve-se, pondo-se-lhes ao redor fatias de pão, untadas em manteiga; as talhadas devem ser de lombo assado.

89. Torresmo de carne de porco. — Toma-se nm pedaço de carne de porco fresca e bem gorda, corta-se-a em pequenos pedaços ; põem-se todos esses pedaços em uma vasilha em pequena quantidade d'agua com sal, e activa-se o fogo.

A agua se evapora, continna-se a apertar com a escumadeira os pedaços, para que larguem toda a agna ; quando os torresmos estiverem bem cozidos e tiverem alcançado uma côr bonita, tirão-se da vasilha, e põem-se a escorrer, para se servil-os então.

90. Tripas ensacadas. — Estando bem limpas e lavadas as tripas de um porco, põem-se de môlho em agna fria, durante doze horas ; depois de terem escorrido, enxugão-se bem, pondo-as n'uma vasilha, onde se temperão com sal, pimenta,serpol, louro, mangericão, salva, alho, salsa, cebolinhos, cravo da India, noz moscada, tudo bem socado, e deixão-se n'este tempero durante duas horas.

Escolhem-se as tripas maiores e mais grossas, e n'ellas introduzem-se as tripas miudas inteiras, atando-se as pontas das tripas grossas.

As tripas, assim ensacadas, cozinhão-se em caldo de carne, e um môlho d'hervas de cheiro ; depois de frias, assão-se na grelha.

91. Tripas ensacadas á Bechamel. — Põe-se um pouco de manteiga em uma cassarola, com uma fatia de presunto, trez cebolinhos, um dente de alho, serpol, mangericão e louro ; colloca-se a cassarola sobre um fogo brando, deixa-se tomar calor durante um quarto de hora ; põe-se-lhe meia garrafa de leite e ferve-se o todo até ficar reduzido á metade , passa-se em uma peneira de seda, torna-se a pôr na cassarola,

ajunta-se-lhe um punhado de miolo de pão ou de roscas seccas, deixa-se ferver até o pó ficar bem ensopado.

Cortão-se em talhadas uma porção de carne de porco fresca, banha, toucinho magro e o buxo de um bezerro; mistura-se tudo isto com miolo de pão, seis gemas d'ovos crúas, sal, pimenta e mais temperos; com esta mistura enchem-se as tripas, previamente bem lavadas e escorridas, e ata-se a outra ponta.

Quando se quizer comêl-as, cozinhão-se em uma igual porção de leite e de caldo de carne, ajunta-se-lhes um môlho de hervas de cheiro; quanto ao mais procede-se, como já se explicou.

92. Tripas ensacadas. — Estando as tripas preparadas, como já se explicou, escolhem-se as mais grossas, para n'ellas se ensacarem as outras, que devem ser cortadas do comprimento de dois dedos, assim como o buxo; ajuntão-se-lhes fatias de toucinho cortadas ao comprido, sal, pimenta, salsa socada, e os mais temperos mencionados a cima;deixão-se n'este tempero durante seis horas.

Enfião-se por uma ponta um pedaço de tripa, um de buxo e um de toucinho, e assim por diante até encher-se a tripa, mas sem apertar, e ata-se nas duas pontas; estando promptas, põem-se a cozer durante quatro horas sobre fogo moderado, em uma vasilha na qnal se terão postos metade d'agua e metade de leite com cenouras, cebolas, cravo da India, sal e um môlho de hervas de cheiro; deixão-se esfriar na mesma vasilha, tirão-se depois epõem-se a escorrer; dá-se-lhes uns piques, pondo-os a assar sobre fogo moderado.

93. Vatapá de porco á bahiana. — Toma-se uma posta de carne gorda de porco, corta-se em pedaços do tamanho de avelãs, e põe-se a ferver em pouca agua, sal, tomates, cebolas cortadas, pimentas comarís, uma folha de louro, gengibre, salsa, alho; estando a carne cozida, tira-se, e coa-se o caldo, accrescentão-se-lhes uma colher de amendoim socado, o sumo de um limão epouco de fubá de cangica (fubá mimoso) · ferve-se o caldo ainda um pouco com a carne, e serve-se.

CAPITULO VI

AVES DOMESTICAS

A gallinha é a principal ave domestica, e fornece para a cozinha as iguarias as mais variadas e ao mesmo tempo, as mais saudaveis, sobretudo para os doentes.

A gallinha, para ser boa, não deve ter mais de dezoito mezes a dois annos, e não deve ser magra; os frangos melhores são de quatro a seis mezes, quando lhes estão apontando as esporas ; porém os capões teem a carne mais delicada.

O perú, para ser bom, não deve passar de oito mezes, e não ser gordo de mais; sendo a perua preferida para assado, como mais delicada.

O ganso embora não seja tão delicado como a gallinha, frango, perú e até mesmo como o marreco, é bem estimado pelas boas cozinheiras por offerecer uma variedade de boas iguarias, além de sua gordura, vulgo enxundias que é liquida e doce como azeite, e que é aproveitada para saladas, e para a preparação de algumas conservas ; é até mais delicada do que o azeite, e conserva-se de um anno para outra sem criar ranço ; separa-se, para obtel-a, a gordura que adhere ás tripas a qual se põe com agua sobre o fogo a ferver, durante duas horas :. e passando-se-a em seguida, por um panno, espreme-

se, e tira-se com uma colher a gordura que nada sobre a agua e que guarda-se em uma garrafa.

A carne do marreco é de uma côr meia fechada, porém de facil digestão, como a da gallinha ou perú, sendo, porém, de mais sustancia ; se se quizer obter uma carne delicada, não se deve deixal-o passar de oito a dez mezes.

A carne do pato iguala á do ganso, e é boa não sendo este muito velho.

Finalmente as pombas dosmesticas convêm até á idade de um anno, sendo a sua carne igual á do frango ; considerão-se os pombinhos, na occasião de principiarem á crear pennas, como um dos melhores e mais delicados manjares.

Quanto ao trinchar, deve-se em geral, observar as seguintes regras.

Introduz-se o garfo debaixo da aza, e dá-se-lhe, com a faca, um golpe por cima, e com o garfo que se acha espetado, puxa-se a aza, e com esta toda a carne branca, que adhere ao peito do lado da aza, que se cortou ; pratica-se o mesmo para com a outra ; e, passando-se para as pernas, segura-se com o garfo a perna pelo meio, e desprende-se-a das costas, com um talho, que se dá no logar onde está unida ás costas, e dá-se-lhe uma meia rotação com o garfo que desprende a perna, e o mesmo se pratica para com a outra ; em seguida, tira-se-lhe a espora, corta-se o pescoço, dá-se um golpe na altura das cadeiras, para separal-as da ossada do peito ; tira-se o *solilesse*, isto é, a carne que adhere ás cadeiras, no logar onde sairão as coxas, e corta-se o « *sobre tudo* », que é o pedaço mais delicado, e que se costuma offerecer á pessoa mais distincta que está na mesa ; separa-se em seguida a carne do peito que ficou adherindo ás azas, e o osso da perna do da coxa, e serve-se aos convidados, para cada um escolher o pedaço que for mais do seo agrado ; porém sendo ganso, pato, marreco ou perú, o trinchar é muito differente : corta-se a carne do peito em talhadas ao comprido, e as mais delgadas possiveis, e offerecem-se ás pessoas mais gradas ; os ossos das azas, e as pernas são separadas como já foi explicado para a gallinha e os fraugos ; separão-se da mesma maneira as cadeiras dos ossos do peito, o pescoço e o sobre tudo ; se o perú fôr recheado, cortar-se-hao peito em talhadas, junto com o recheiao e o resto do recheio servir-se-ha á parte, ás pessoas que o apprecião.

O pombo, se fôr grande, é partído em quatro pedaços por dois golpes em cruz ; se fôr pequeno, parte-se-o sómente em duas metades.

As partes mais estimadas nas aves assadas, são as azas, o « *sobre tudo* », o peito e as pernas ; e nos cozidos, são em primeiro logar as pernas, azas, pescoço, peito e cadeiras.

1. Gallinha cozida para doentes. — Toma-se uma gallinha, que não passe de oito mezes, e que ainda não tenha chocado ; mata-se-a por um golpe no pescoço, e passados dez minutos, antes que ella se esfrie, mette-se n'uma panella com agua fervente, para a escaldar ; depenna-se-a, e chamusca-se sobre um fogo de palha : abre-se-a depois, e lava-se toda com agua quente, cortando-a depois em pedaços, e separando as pernas, azas, o pescoço, peito etc., põe-se-a a cozinhar com agua fria, pouco sal, um pedaço de raiz de aipo, uma raiz de salsa, duas folhas de alface e uma de chicorea ; e, estando cozida, serve-se o caldo depois de tirada a gordura, conforme a recommendação do medico, ou simples, ou sobre pão torrado, ou com arroz cozido em agua e sal, sem gordura etc.

2. Gallinha cozida para os convalescentes. — Toma-se a metada da gallinha, corta-se em pedaços ; refogão-se estes n'um pouco de gordura, e deixão-se frigir, durante dez minutos, e põem-se a cozer com agua, sal, uma folha de louro, raiz de salsa, raiz de aipo, uma folha de cebola e meia libra de carne de vacca ; fervem-se até tudo estar bem cozido, e depois de coado o caldo, deita-se-o sobre fatias de pão torradas na grelha, ou serve-se com macarrã ou aletria bem cozida, ou com arroz, misturando-se-lhe os pedaços da gallinha.

3. Almondegas de gallinha. — Toma-se a gallinha, tira-se-lhe a carne, que se pica bem miuda, com uma qarta de toucinho, pouco sal, noz moscada raspada, trez cardomomos socados, uma mão cheia de miolo de pão, quatro gemas d'ovos e uma colher de assucar ; amassa-se tudo bem e fazem-se uns bolinhos, que se frigem n'um pouco de gordura ; servem-se com verduras novas, grelos de abobora ou palmitos cozidos.

4. Guisado de almondegas de gallinha, douradas. — Estando as almondegas feitas e fritas, deitão-se a ferver no môlho seguinte ; fervem-se trez chicaras de leite, accrescentando-lhes trez gemas d'ovos batidas, desfeitas em mais de uma chicara de leite ; ajuntem-se-lhes dois cravos da India, uma colher de assucar, e um calix de vinho; dê-se-lhes mais uma fervura, e servem-se com as almondegas.

5. Almondegas de gallinha fervidas. — Picão-se a carne de uma gallinha, uma libra de carne de vitella, uma quarta de toucinho; ajuntão-se-lhes sal, cravo da India, noz moscada, quatro colheres de farinha de trigo, seis gemas d'ovos e uma colher de assucar; amassão-se bem, e formão-se uns bolos que se põem a cozer em agua, que já deve estar fervendo sobre o fogo; tirão-se, e servem-se com um môlho de creme, ensinado já para as almondegas de gallinha douradas.

6. Bolos de gallinha fritos. — Ferve-se uma gallinha com meia libra de toucinho, sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, um dente d'alho, uma colher de vinagre e uma garrafa d'agua; estando cozido, tirão-se-lhe os ossos, pica-se a carne junto com o toucinho, misturão-se-lhe duas mãos cheias de miolo de pão, doze gemas d'ovos, amassando tudo bem, e vai-se pondo esta massa ás colheradas a frigir em gordura quente, e servem-se.

7. Coxas de gallinha recheiadas. — Cortão-se as pernas de quatro gallinhas; limpão-se, tirão-se-lhes os ossos, e enchem-se com o picado de meia libra de presunto, um pouco de carne de vitella, cebola, salsa, sal e pimenta; cozem-se para tomar a fórma primitiva; estando coradas, accrescentão-se-lhes duas chicaras de caldo de carne, engrossado com duas gemas d'ovos, umas talhadas de limão, um calix de vinho Madeira fervem-se perto do fogo, e servem-se depois.

8. Empada de gallinha. — Tomão-se os pedaços da gallinha e refogão-se em gordura derretida, accrescentão-se-lhe depois, uma chicara de caldo de carne, sal, pimenta, folha de louro, cravo da India, cebola, meio dente d'alho e meio palmito picado e escaldado em agua quente.

Faz-se por outra parte uma massa de meia quarta de farinha de trigo meia libra de manteiga de vacca, trez ovos, meia colher de assucar, e d'esta massa forma-se uma caixa, ou tendo-se uma fôrma, garneçem-se com esta massa as paredes interiores d'ella, bem untadas de manteiga; deitão-se-lhe a gallinha e o palmito cozido dentro, faz-se uma tampa da mesma massa, cobre-se, e põe-se no forno; e estando cozida, tira-se e unta-se a capa exteriormente com o caldo de um ovo batido, e torna-se a pôr no forno por algum tempo

este ovo serve para a capa ficar lustrosa, e chama-se isto dourar a capa.

9. Gallinha refogada com cará do ar. — Toma-se a gallinha limpa, corta-se-a em pedaços, e põem-se estes n'uma panella com agua já fervente, sal, folhas de cebola, salsa, mangerona, umas pimentas grandes e uns carás partidos; deixão-se ferver, e, estando cozidos, servem-se.

10. Gallinha refogada com mangaritas e carùrú. — Refogão-se as partes da gallinha em gordura derretida, com uma cebola partida e salsa; ajuntão-se lhes quatro chicaras d'agua uma colher de fubá, e uma colher de vinagre; deixão-se ferver sobre brazas até ficarem cozidas, e servem-se com mangaritos cozidos em agua e sal, pondo-se no fundo da travessa uns carurús refogadas em gordura.

11. Gallinha refogada com palmitos. — Cozem-se os pedaços da gallinha com meia libra de toucinho picado e uma chicara de agua, sal e pimenta; estando cozidos, tirão-se, e deitão-se no caldo um palmito picado e lavado em agua fria; deixe-se cozinhar mexendo-se, e serve-se com a gallinha e angú de fubá.

12. Gallinha assada. — Toma-se a gallinha limpa, enche-se o vão do peito e da barriga com seus miudos, dois ovos cozidos, meia quarta de toucinho, uma cebola, salsa, tudo picado, sal, pimenta, duas colheres de pão ralado, humedecem-se com um pouco de caldo ou vinho; arma-se a gallinha cheia, dobrando-lhe o pescoço sobre o peito, e enfiando o bico debaixo no sobretudo, encruzando os pés sobre a barriga, e enfiando-os debaixo do pescoço; é por esta fórma levada ao espeto, e assada em fogo brando, e humedecida, a miudo, com manteiga derretida; serve-se com salada.

13. Gallinha assada com môlho dos miudos. — Assa-se a gallinha, sem enchêl-a; toma-se o figado, que se pisa bem e mistura-se com pó de mostarda, um calix de vinho branco, uma colher de vinagre, outra de assucar e um pouco de noz moscada raspada; derretem-se duas colheres de gordura, frige-se n'ella uma cebola picada, ajunta-se-lhe a mostarda com o figado, e mais um calix de vinho; e tendo cozido por um pouco, serve-se com a gallinha.

14. Gallinha assada com picado. — Cozinha-se a gallinha partida, em agua, sal e temperos; refoga-se-a depois

em gordura quente, e deita-se-a n'um prato, sobre um picado de carne de carneiro assado, presunto cozido, pão ralado, e cobre-se com o mesmo picado; tendo-lhe deitado seis gemas de ovos, acaba-se de cozel-a no forno.

15. Gallinha cheia guisada. — Pica-se uma libra de carne de carneiro com meia libra de toucinho, salsa, sal, pimenta, uma cebola, trez ovos cozidos; enche-se e arma-se a gallinha, e refoga-se n'um pouco de gordura, virando-a até ficar corada; accrescentão-se-lhe duas chicaras de agua com sal, pimenta, folhas de cebola, um calix de vinho e deixa-se-a ferver sobre um fogo moderado durante uma hora; serve-se com mangaritos fritos ou raiz de cará ensopado.

16. Gallinha com abobora d'agua. — Tomão-se os pedaços da gallinha e refogão-se com duas colheres de gordura até adquirir boa côr; em seguida, ajunta-se-lhes uma colher de farinha de trigo, mexe-se, e deita-se-lhes logo uma porção de abobora de agua, picada em pequenos pedaços; deixão-se aquecer, mexendo-as, para que não peguem no fundo da panella, accrescentando-se-lhes em seguida, uma garrafa de agua, sal, salsa, mangerona, folhas de cebola de todo o anno, e um pouco de sumo de laranja da terra azeda; ferve-se a fogo moderado, e estando cozido, serve-se.

17. Gallinha com môlho branco. — Cozem-se pedaços de uma gallinha com sal, pimenta, um ramo de salsa e folhas de cebola, com uma colher de farinha de trigo; faz-se por outro lado, um môlho de quatro a seis chicaras de caldo de carne com trez gemas de ovos batidas, uma colher de farinha de trigo, outra de manteiga, outra de assucar, um calix de vinho branco, e um pouco de noz moscada; põem-se os pedaços da gallinha cozida n'este môlho; fervem-se por mais um pouco, e servem-se, pondo-lhes por cima, umas talhadas de limão descascadas, e sem as sementes.

18. Gallinha com môlho de passas. — Frige-se uma colher de farinha de trigo em uma colher de manteiga até ficar bem tostada; accrescentão-se-lhe uma tigela de agua, um calix de vinho tincto, sal, noz moscada, trez cardamomos; deitão-se em seguida, os pedaços da gallinha n'este môlho, e deixão-se ferver até ficarem cozidos; ajuntão-se-lhes então, um punhado de passas e uma duzia de amendoas descascadas e picadas, duas colheres de assucar, as talhadas de um

limão igualmente descascado, e sem sementes; dá-se-lhes mais uma fervura, e serve-se n'este estado.

19. Gallinha com môlho pardo. — No acto de matar-se a gallinha apara-se-lhe o sangue sobre um prato, com um calix de vinagre. Despenna-se a gallinha, e cortada em pedaços, refogão-se estes em duas colheres de gordura; ajuntão-se-lhes uma garrafa de agua, sal, uma cebola cortada, um pouco de noz moscada raspada, o sangue, desfeito com vinagre e uma colher de farinha de mandioca fina; deixa-se tudo ferver, e serve-se. Se o môlho estiver muito acido, accrescenta-se-lhe uma colher de assucar.

20. Gallinha cozida com samambaia. — Põe-se a gallinha partida com meia libra de toucinho picado em uma panella, a qual contem já agua, sal e folhas de cebola, e deixa-se ferver; estando cozida a gallinha, tira-se-a, e fervem-se, no mesmo caldo, os renovos da samambaia, que depois de cozidos, são collocados em ordem sobre o prato, e cobertos de pão ralado; deitão-se-lhes por cima manteiga derretida, e servem-se, pondo-se-lhes a gallinha no meio.

21. Gallinha desossada. — Depennada a gallinha, abre-se-a pelas costas, tirando as costellas e ossos do peito; picão-se uma libra de carne de vitella com meia libra de toucinho, os miudos da gallinha, uma cebola, sal, salsa, duas pimentas comarís verdes e seis ovos cozidos; enche-se a gallinha com este recheio, segura-se a abertura com uns pontos, e deita-se n'uma panella com duas colheres de manteiga, e uma chicara de agua; ferve-se sobre um fogo moderado até ficar cozida para servir-se com chicorea refogada.

22. Gallinha engrossada com ovos. — Refogão-se os pedaços da gallinha na gordura; e, estando corados, accrescentão-se-lhes uma garrafa d'agua, um calix de vinho branco, sal, salsa, folhas de cebola, pimenta e sumo de limão; estando cozidos, ajuntão-se-lhes trez gemas d'ovos batidos com uma pitada de polvilho, uma colher de assucar, o sumo de um limão e um calix de vinho branco; fervem-se por mais um pouco, e servem-se.

23. Gallinha ensopada com arroz á camponeza. — Passão-se os pedaços da gallinha em gordura derretida, e, oito minutos depois, tirão-se da panella; em seguida deita-se na mesma gordura quando ella estiver bem quente meio prato

de arroz escolhido e lavado ; mexe-se, e estando engordurado por igual, deitão-se-lhe uma garrafa d'agua quente, os pedaços da gallinha, sal, folhas de cebola de todo o anno, salsa, meia duzia de pimentas da India, e deixão-se ferver um pouco; colloca-se a panella perto do fogo para ir cozendo de vagar até que o arrôz fique secco, e serve-se com o mesmo arroz.

24. Gallinha ensopada á italiana. — Toma-se uma gallinha, cortada em pedaços, e cozem-se estes em meia libra de toucinho, meia de presunto, uma cebola, dois cravos da India, uma folha de louro, um pouco de noz moscada, sal, umas pimentas, uma chicara d'agua e outra de vinho : por outro lado, coze-se meio prato de arroz com pouca agua e sal ; estando cozido e secco, põe-se, sobre uma travessa untada de manteiga, a metade do arroz, coberto de queijo ralado ; deitão-se os pedaços da gallinha por cima, cobrem-se com o resto do arrôz e uma nova camada de queijo ; deitão-se igualmente por cima de tudo, seis gemas d'ovos batidas com um pouco de assucar, e põe-se no forno a panella até os ovos ficarem cozidos, e servem-se.

25. Gallinha ensopada com quiabos. — Corta-se a gallinha em pedaços, e refogão-se estes com meia libra de toucinho derretido ; ajuntão-se-lhes, depois, quatro ou seis chicaras d'agua, sal, salsa, folhas, de cebola, duas duzias de quiabos cortados, quatro pimentas comarís e uma colher de fubá mimoso ; deixão-se ferver até ficarem cozidos, e servem-se com angú de fubá de moinho.

26. Gallinha frita á parmezão. — Cozem-se as pernas, o peito, as azas, emfim todas as partes carnudas da gallinha, com sal e outros temperos; estando quasi cozidos, tirão-se-lhes os ossos, procurando que as partes conservem o seo feitio o mais possivel ; passão-se na gordura até ficarem coradas ; deitão-se depois n'um prato, untado de manteiga, sobre uma camada de queijo ralado, e cobrem-se com outra camada ; deitão-se-lhes manteiga derretida e quatro gemas d'ovos batidas e põe-se o prato no forno até que os ovos fiquem cozidos.

27. Gallinga frita na capa. — Tomão-se as pernas e as azas de duas ou trez gallinhas, temperadas com sal, pimenta e salsa picada ; cobrem-se de pão ralado, e humedecem-se com manteiga ; assão-se sobre a grelha ou frigem-se em um pouco de gordura, e servem-se com saladas.

28 Gallinha guisada com carapicú. — Corta-se a gallinha em pedaços, que se deitão na panella com meia libra de toucinho picado ; frigem-se por um pouco, mexendo sempre até a gallinha ficar corada; deitão-se-lhes em seguida uma garrafa d'agua, uma porção de carapicús, escolhidos e fervidos de antemão, em sal, salsa, pimenta camarís, noz moscada e um pouco de miolo de pão; deixão-se ferver até que tudo esteja cozido ; antes de servir-se, accrescenta-se-lhe o sumo de um limão, e serve-se com angú de fubá ou pirão de farinha de mandioca.

29. Gallinha picada com grelos de abóbora. — Toma-se a gallinha, tira-se-lhe a carne dos ossos, e cortada em pedaços, coze-se-a com meia libra de presunto, em agua, pouco sal, uma cebola e salsa; estando cozida, tira-se e pica-se a carne bem fina, assim, como o presunto ; fervem-se no caldo os grelos de abobora, e estando cozidos, tirão-se, e põem-se sobre um prato, collocando-lhes por cima a massa picada ; cobrem-se com uma camada de pão ralado, e outra de queijo, e deita-se-lhes em cima o môlho coado e reduzido ; põe-se ao forno que deve estar bem quente, e serve-se.

30. Gallinha recheada com arroz. — Toma-se a gallinha e coze-se-a inteira em agua, sal, e todos os temperos precisos ; por outro lado, ferve-se meio prato de arroz com uma quarta de presunto e outra de toucinho picado, cravo da India, pimenta, sal e cebola cortada, com um pouco d'agua, devendo o arroz, depois de cozido, conservar-se inteiro ; enche-se com elle a gallinha, e posta no espeto, assa-se humedecendo-a, a miudo, com manteiga derretida, e serve-se com salada.

31. Gallinha recheada com massa fina. — Enche-se a gallinha, depois de cozida, com a massa seguinte; tomão se duas mãos cheias de pão ralado, uma quarta de passas lavadas, duas colheres de manteiga, cinco gemas d'ovos, noz moscada, cravo da India e assucar ; amassa-se tudo bem, e enche-se a gallinha, põe-se-a n'uma panella com um pouco de gordura, e deixa-se assar até estar de boa côr, e serve-se com salada.

32. Gallinha servida fria. — Sendo a gallinha já velha, póde-se aproveital-a para uma iguaria excellente, do modo seguinte : deitão-se a gallinha limpa sobre umas lascas de toucinho, com uma libra de presunto em talhadas, cobrindo

com outra de lascas de toucinho ; deita-se em roda um pedaço de pé de vacca, uma cebola, cravo da India, pouco sal, pimenta, salsa, mangerona, cobre-se tudo com caldo de carne e ferve-se perto do fogo, durante quatro horas ; tira-se depois a gallinha com cautela para não desfazer-se, põe-se-a sobre o prato com o presunto em roda ; passa-se o caldo por uma peneira, e reduz-se-o a poucas colheres ; deita-se-lhe este môlho por cima e serve-se fria.

33. Olha de gallinha.— Tomão-se uma gallinha gorda partida, duas pombas, umas costellas de carneiro, um pedaço de soã de porco, cebolas, um repolho partido, um ou dois pés de alface, mandiocas, batatas doces ou uns pedaços de abobora, sal, salsa, pimenta ; deixa-se ferver com a agua até estar cozida, e serve-se com um môlho qualquer para carnes : e prato do meio.

34. Bolinhos de frango. — Tomão-se a carne de um frango assado no espeto, meia libra de presunto, meia de carne de vitella, uma quarta de toucinho, e uma cebola ; pica-se bem tudo, mistura-se com uma colher de farinha de trigo, quatro gemas d'ovos, sal, pimenta e cravo da India moido ; faz-se uns bolinhos que se frigem em manteiga, e estando quasi cozidos, accrescentão-se-lhes uma chicara de vinho, trez gemas d'ovos desfeitas em uma chicara de leite, uma colher de assucar e um pouco de noz moscada ; deixa-se tomar uma fervura, e serve-se.

35. Chouriços de frango. — Tira-se a pelle de quatro a cinco frangos, depois de depennados e limpos ; enchem-se com uma mistura, feita de carne do peito, coxas, meia libra de toucinho, tudo bem picado, um pão velho ralado, sal, pimenta, cravo da India, salsa, mangerona ; e, humedecidos com vinho Madeira, aferventão-se um pouco em agua e sal ; em seguida, põem-se n'uma panella com lascas de toucinho e um calix de vinho branco ; fervem-se sobre brazas até ficarem cozidos, e servem-se com favas refogadas.

36. Frangos refogados com alcachofras. — Frigem-se em gordura os pedaços de dois frangos ; e, estando corados de um e outro lado, tirão-se, e deita-se na gordura uma colher de farinha de trigo ; mexe-se, e accrescentão-se-lhe logo uma garrafa d'agua, sal, pimenta, noz moscada, uma cebola cortada, uns fundos de alcachofras e os frangos fritos, e deixão-se ferver perto do fogo até tudo estar cozido ; en-

grossa-se, n'esta occasião, o môlho com duas gemas d'ovos e servem-se.

37. Frango refogado com raiz de inhame. — Passão-se em manteiga dois frangos cortados em quatro pedaços; estando corados, tirão-se e refogão-se em manteiga e duas colheres de farinha de trigo, até esta ficar de côr bem alambreada ; accrescentão-se-lhes uma chicara de vinho, outra d'agua, duas colheres de assucar, um pouco de sal e canella ; deitão-se n'este môlho os pedaços dos frangos e uma raiz de inhame, cortada em talhadas e cozida de antemão, durante duas a trez horas em agua e sal ; e serve-se depois de tudo ter fervido mais meia hora.

38. Frangos refogados com chuchú.— Tomão-se os pedaços do frango, e refogão-se com duas colheres de gordura, virando-os para coral-os dos dois lados, e tirão-se; em seguida, refoga-se na mesma gordura uma porção de chuchús descascados e picados ; deitão-se-lhes logo uma tigela d'agua e os pedaços de frango, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola, e cozem-se perto do fogo ; antes de servil-os, engrossão-se com duas gemas d'ovos, desfeitas em duas colheres de vinagre, e serve-se.

39. Frango refogado com creme. — Corta-se o frango em quatro partes ; frigem-se com um pouco de manteiga, e acaba-se de cozel-as no môlho seguinte : ferve-se uma garrafa de leite com meia colher de polvilho, um pouco de sal, noz moscada e canella ; batem-se quatro gemas d'ovos com uma colher de assucar, e ajunta-se-lhes pouco a pouco, o leite quente ; tornão-se a pôr sobre o fogo, deitão-se-lhes os pedaços do frango, um calix de vinho, e, estando cozidos, servem-se.

40. Frango refogado em môlho branco. —Toma-se o frango, corta-se-o em pedaços, deitão-se estes por algum tempo em vinho d'alho; refogão-se depois em manteiga quente até ficarem corados, e ajuntão-se-lhes uma chicara d'agua, uma colher de farinha de trigo, o sumo de um limão e as talhadas de um outro, sem as sementes, e deixão-se ferver ; engrossa-se o môlho com duas gemas d'ovos, e serve-se depois de cozido.

41. Frango refogado com pepinos. — Frigem-se em manteiga de vacca os pedaços de dois frangos, salpicados

de sal e pimenta, até ficarem quasi cozidos ; tirão-se, rolão-se sobre pão torrado e tornão-se a frigir até ficarem bem corados de um e outro lado; tirão-se então, e deitão-se na manteiga uma colher de farinha de trigo, e, em seguida, trez chicaras d'agua e uma de vinagre, sal, pimenta, um pouco de mostarda inteira e uma cebola, e tendo fervido um pouco, deita-se-lhes uma duzia de pepinos descascados e sem sementes, cortados em quatro pedaços ao comprido ; deixa-se tudo ferver por mais um pouco, e dispõem-se os pepinos sobre um prato, coberto de pão ralado ; deitão-se por cima d'estes, os pedaços do frango assado, o môlho por cima de tudo, e serve-se.

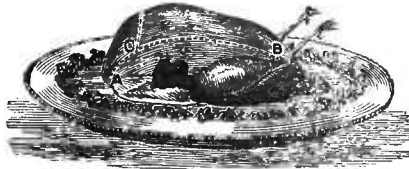
42. Frango refogado com palmitos. — Corta-se o frango em pedaços, que refogão-se em gordura quente, até ficarem meio fritos ; tirão-se, e deita-se na mesma gordura um palmito picado miudo e lavado ; mexe-se, e accrescentão-se-lhe duas chicaras d'agua, os pedaços do frango, sal, pimenta, salsa, umas folhas de ora-pro-nobis, uma colherzinha de polvilho desfeita em agua fria, e uma colher de sumo de limão ; deixão-se ferver perto do fogo até seccarem ; e servem-se com angú de fubá de moinho.

43. Frangos á italiana. — Cortão-se dois frangos novos em pedaços, involvem-se em farinha de trigo e põem-se de môlho em sumo de limão e azeite doce, sal, folhas de louro e pimenta ; tendo tomado o gosto, tirão-se, enxugão-se, e depois de passados em queijo ralado frigem-se em manteiga, e servem-se.

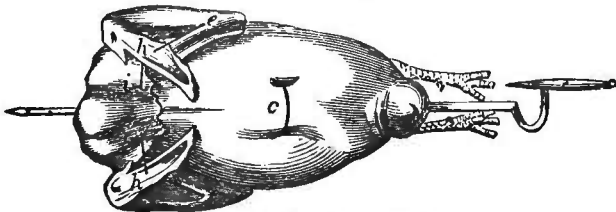
44. Frangos á parmezão. — Corta-se um frango em quatro pedaços, e refogão-se-estes sobre brazas em uma colher de manteiga, uma chicara de vinho branco, a gema de trez ovos, sal e noz moscada ; e, estando cozidos, deitão-se n'um prato. cobrindo tudo com uma camada de queijo ralado põe-se de novo ao forno até ficar corado, e serve-se.

45. Frangos assados com creme. — Toma-se um frango gordo, involve-se-o em papel untado em manteiga, e assa-se no espeto ; estando quasi cozido, tira-se-lhe o papel, involve-se o frango em pão ralado, e continua-se a assal-o, humedecendo-o com leite bem gordo ; e, estando cozido e de boa côr, engrossa-se o môlho que pingou com duas gemas d'ovos ; accrescentão-se-lhe uma colher de assucar, outra de vinho e um pouco de noz moscada, et tendo fervido um pouco, serve-se o frango com este môlho.

46. Frangos assados lardeados. — Tendo-se frangos novos e gordos, lardeão-se com tiras finas de toucinho, e, cobertos com papel, untado de manteiga, assão-se no espeto sobre fogo vivo, e servem-se com seo proprio môlho e hervilhas verdes.

47. Frangos assados no burralho. — Toma-se o frango, recheia-se-o com os miudos, presunto, toucinho, salsa, sal, pimenta, mèia duzia de pinhões descascados, tudo cortado em pedaços pequenos ; enleia-se-o em lascas de toucinho, que se cobrem com uma folha de papel, e põe-se com uma porção de pinhões a assar no burralho, pondo-lhes brazas por cima ; estando tudo assado, descascão-se os pinhões e põem-se n'um prato, collocando o frango no meio ; depois de lhe ter tirado o papel, e o toucinho, serve-se.

Frango assado no burralho.

48. Frango assado no espeto em papelotes. — Arma-se o frango, e posto no espeto, coberto de papel, untado em manteiga, assa-se sobre brazas ; e, estando assado, tira-se-lhe o papel, involve-se-o em pão ralado, pinga-se-lhe, por cima manteiga derretida, e vira-se-o, sobre as brazas, até ficar de boa côr para então servir-se.

49. Frango assado no espeto e recheado. —

Frango recheado no espeto.

Picão-se bem finos dois ovos cozidos, os miudos do frango e um pouco de salsa misturão-se com uma colher de pão ra-

lado e outra de manteiga, sal e pimenta; enche-se o frango com este recheio, e assa-se no espeto, cobrindo-o com uma lasca muito delgada de toucinho, e serve-se com salada, depois de tel-o assado convenientemente.

50. Frango assado no forno. — Amassa-se uma mão cheia de miolo de pão, amollecida com leite, e duas colherzinhas de manteiga, duas duzias de amendoins socados com duas colheres de assucar, quatro gemas d'ovos, um pouco de noz moscada e assafrão; enche-se o frango com este recheio, deita-se-o em uma panella, involvido em lascas de toucinho, depois de temperado com sal, salsa e cravo da India; assa-se no forno, e, depois de tirado o toucinho, serve-se com seo môlho e alguma salada.

51. Frango desossado assado no forno. — Abre-se o frango pelas costas, e tirão-se-lhe todos os ossos, deixando unicamente o pescoço, as azas, as pernas e o osso das cadeiras; picão-se duas libras de vitella com meia de toucinho, duas cebolas, os mindos do frango, dois ovos cozidos, sal, pimenta, noz moscada, salsa e mangerona; humedece-se com um pouco d'aguardente do reino, e enche-se o frango com este recheio; embrulha-se-o em lascas de toucinho, e põe-se-o a cozer n'uma panella com dois calices de vinho branco, duas chicaras d'agua, sal, folhas de cebola e o sumo de um limão e, estando cozido, tira-se o frango, coa-se-lhe o môlho, tira-se-lhe a gordura e, deitando-o sobre o frango, serve-se.

52. Frango assado na grelha com mangaritos. — Toma-se o frango, corta-se-o em quatro pedaços, que põem-se de môlho com sal, salsa picadinha, pimenta, um pouco do sumo d'alho e uma colher de vinagre; involve-se-o depois em pão ralado, e assa-se sobre a grelha, pingando-lhe de vez em quando, um pouco de manteiga de vacca, e virando-se-o para assar dos dois lados, ao mesmo tempo; frigem-se uns mangaritos em manteiga, e depois de cortados em delgadas talhadas, servem-se em roda dos pedaços do frango assado.

53. Frangos refogados com repolho. — Amassão se duas mãos de miolo de pão humedecido com leite, mais trez duzias de amendoas de sapucaia pisadas, uma colher de assucar, uma libra de carneiro picadinha, sal e uma cebola; enchem-se dois frangos com esta massa, e passão-se em bastante gordura, virando-os até ficarem corados; accrescentão-

se-lhes depois um repolho duro cortado em quatro pedaços, agua. sal e folhas de cebola, quantas forem necessarias, e deixão-se ferver; estando cozidos, deitão-se os frangos sobre um prato o repolho em roda, e deitão-se-lhes juntamente oito gemas d'ovos por cima; vão ao forno, e servem-se.

54. Frangos cozidos na capa. — Toma-se um frango o qual se esfrega com sal, pimenta, e enche-se com os miudos, uma cebola, uns ovos cozidos, sal e pimenta picada; involve-se em uma boa camada de farinha de trigo, depois de tel-o involvido em lascas de toucinho; põe-se-o a ferver em agua e sal; e estando cozido, tira-se a capa do toucinho, e serve-se com um môlho picante.

55. Frangos de caramelos. — Põe-se um frango de môlho com sal, noz moscada e salsa picada; esfrega-se-o depois bom um estes temperos, e assa-se o no espeto, coberto de papel; estando assado, dissolve-se no môlho que pingou, uma libra de assucar, ajunta-se-lhe uma chicara de vinho tincto, e deita-se o frango n'este caldo; deixa-se ferver um pouco e serve-se, salpicando-o de canella.

56. Frangos dourados. — Assa-se no espeto um frango, depois de esfregado com sal e pimenta, e involvido em papel untado de manteiga; estando assado, tira-se-o e corta-se em quatro pedaços, involvendo-os em gemas d'ovos batidas, e frigem-se em manteiga, pigando-lhes por cima o resto dos ovos e, estando fritos de um e outro lado, sirvem-se com vagens bem novas.

57. Frango ensopado com cará. — Toma-se um frango, cortado em pedaços, põem-se-estes sobre o lume n'uma panella com uma quarta de toucinho picado e um cará, cortado em pedaços com sal, salsa, folhas de cebola e pimenta comarí; deixão-se ferver até ficarem cozidos, engrossa-se o môlho com trez gemas d'ovos e uma pitada de polvilho, desfeita em duas colheres de sumo de limão, e serve-se o frango.

58. Frango ensopado com cenouras — Cortão-se dois frangos em pedaços, e põem-se a ferver; estando quasi cozidos, accrescentão-se-lhes uma porção de cenouras cortadas com salsa, e uma colher de farinha de trigo, amassada com duas colheres de manteiga e uma colher vinagre, desfeita em quatro chicaras d'agua; deixão-se cozinhar perto do fogo até

ficar tudo cozido ; accrescentão-se-lhes meia colher de assucar uma gema d'ovo, e levão-se então, á mesa.

59. Frangos ensopados com guándús. — Cozão-se dois frangos, cortados em quatro pedaços com sal, salsa, cebola e pouca agua ; por outro lado, ferva-se meio prato de guándus com agua e sal ; derretão-se duas colheres de manteiga, e misturem-se-lhes duas colheres de farinha de trigo, duas de vinagre, o caldo dos frangos, e tendo fervido um pouco accrescentem-se-lhes os pedaços dos frangos e os guándús cozidos, sem a sua agua, e deixem-se ferver mais meia hora, para leval-os á mesa..

60. Frangos ensopados com quiabos. — Refoguem-se os pedaços de um frango em duas colheres de gordura até ficarem corados dos dois lados ; accrescentem-se-lhes então meia garrafa d'agua, uma porção de quiabos cortados, meia colher de polvilho, sal, salsa, cebola, o sumo de uma laranja da terra, deixem-se ferver até ficarem cozidos, e sirvão-se com angú de fubá de moinho.

61. Frango frito com bananas. — Assa-se no espeto um frango, untado em manteiga ; e, estando quasi cozido, tira-se-o, e corta-se em pedaços, que se involvem em farinha de trigo, passando-os em seguida em gemas d'ovos batidas, outra vez em farinha de trigo, e frigem-se em manteiga ; por outro lado, toma-se uma duzia de bananas rachadas pelo meio, e involvem-se em farinha de trigo, frigem-se igualmente em manteiga, e servem-se as bananas fritas com os pedaços do frango, postos por cima e cobertos de assucar e canella.

62 Frango frito com capa. — Corta-se um frango novo em quatro pedaços, salpicão-se-estes com sal, involvendo-se-o em primeiro logar em farinha de trigo, depois em ovos batidos, e outra vez em farinha de trigo ; frigem-se de um e outro lado na manteiga, sobre fogo bem vivo, e servem-se o frango com saladas ou marmelada.

63. Frango frito com hervilhas. — Coze-se um frango, cortado em pedaços, em agua, sal, folhas de cebola, e, estando cozidos, fervem-se na mesma agua hervilhas novas ; por outra parte frigem-se em duas colheres de gordura, os pedaços do frango, depois de enrolados em pão ralado, e, estando corados de um e outro lado, tirão-se, e deitando-se

na mesma gordura uma colher de farinha de trigo; mexe-se tudo, e ajuntão-se-lhes immediatamente as hervilhas com todo o caldo; deixão-se acabar de seccar, e servem-se com as hervilhas em roda dos pedaços do frango.

64. Frango frito com palmitos. — Cortão-se os frangos em quatro pedaços, que, polverizados de sal e pimenta, refogão-se em manteiga; involvem-se os pedaços em pão ralado e acabão-se de frigir em manteiga; por outra parte ferventa-se em agua e sal um palmito cortado em pedaços, e põem-se sobre um prato, coberto com uma camada de pão ralado; deitão-se os pedaços de frango fritos por cima, e despeja-se sobre tudo o môlho em que se frigirão os frangos, e servem-se assim. Póde-se da mesma maneira servil-os com aspargos ou grelos de abobora.

65. Frango guisado.— Fervem-se com uma tigela d'agua uma cebola cortada, meia libra de toucinho picado, sal, salsa; e tudo fervido um pouco, deitão-se lhe o frango, uns dentes de cravo, pimenta, um pouco de assafrão e vinagre; estando o frango cozido, tira-se-o e corta-se, deixando-lhe os ossos de parte; o caldo é coado e reduzido, e depois misturado com uma mão cheia de miolo de pão, oito gemas d'ovos, dous calices de vinho e uma colher de assucar; e, n'este molho, tornão-se a deitar os pedaços do frango; tendo fervido mais um pouco sirva-se á mesa.

66. Frango guisado com carapicú. — Cozinha-se um frango, cortado em pedaços, com uma quarta de toucinho picado, sal, salsa, pimenta, cravo da India e cebola; e, estando cozido, tira-se-o, coa-se-lhe o caldo, e reduz-se-o á metade; deitão-se-lhe n'esta occasião uma mão cheia de carapicús, o sumo de uma laranja da terra, uma colher de polvilho, outra de assucar, e trez gemas d'ovos, tudo desfeito em um calix de vinho ou agua; dá-se ao môlho uma fervura, deitão-se-lhe, em seguida, os pedaços do frango, acaba-se de cozêl-o, e serve-se com angú de fubá simples ou com o môlho.

67. Frango guisado com palmitos. — Coze-se um frango e um palmito cortado em pedaços e amarrados em molho n'uma tigela d'agua, meia libra de toucinho, sal, salsa, uma cebola, um pouco de mangericão; estando cozidos, tirão-se os pedaços do frango e o palmito, e reduz-se-lhe o caldo, depois de coado; misturão se-lhe duas colheres de farinha de trigo, uma colher de vinagre, uma de assucar,

duas gêmas d'ovos, estando tudo cozido, deitão-se-lhe outra vez os pedaços do frango e o palmito, e servem-se depois de terem tomado calor.

68. Frango recheiado. — Abre-se um frango pelas costas, tira-se-lhe os ossos, e enche-se-o com os miudos, uma mão de carapicús picados, meia duzia de sardinhas, pouco sal, pimenta, salsa, uma cebola e dois cravos da India; põe-se-o assim de môlho em um pouco d'agua, d'alho, sal, pimenta, azeite doce e vinagre; e, depois de passadas quatro a cinco horas, involve-se-o em lascas de toucinho, e assa-se na grelha, servindo-o com seo proprio môlho.

69. Peitos de frango guisados. — Tirão-se os peitos de alguns frangos, cortão-se em tiras, e assão-se com toucinho picado, sal, pimenta, salsa cortada e folhas de cebola; estando cozidos, accrescenta-se-lhes um calix de vinho, um pouco de caldo de carne, e deixão-se ferver mais um pouco; tira-se depois a carne, coa-se o caldo, tira-se-lhe a gordura, engrossa-se o caldo com duas gemas d'ovos, e põe-se-lhe de novo a carne com umas talhadas de limão descascado, aquecem-se, e servem-se.

70. Quitute de frango assado. — Toma-se um frango assado, corta-se-o em pedaços, com uma libra de presunto; põe-se n'uma cassarola sobre o fogo com uma chicara de caldo de carne, outra de vinho tincto, pouco sal, uma cebola cortada, um pouco de sumo de limão e trez gemas de ovos; deixa-se-o ferver durante meia hora sobre fogo moderado, e serve-se.

71. Salada de frango. — Frige-se um frango em gordura, e estando cozido, tirão-se-lhe os ossos, e corta-se a carne em pequeno pedaços; pratica-se o mesmo com uma duzia de sardinhas de conserva, meio prato de batatinhas cozidas e descascadas, duas cebolas, um pouco de salsa, pimenta moida, sal, meia chicara de vinagre e outro tanto de azeite doce; mistura-se tudo, e posto sobre um prato, enfeita-se-o com rodellas de beterraba roxa, recortadas, e serve-se com carne de vitella ou de carneiro, e com saladas.

72. Capão refogado com renovos de samambaia. — Corta-se o capão em pedaços, que se cozem em agua e sal, pimenta, folhas de cebola e mangerona; estando cozidos, tirão-se e ferventão-se, n'este caldo, os renovos de samambaia

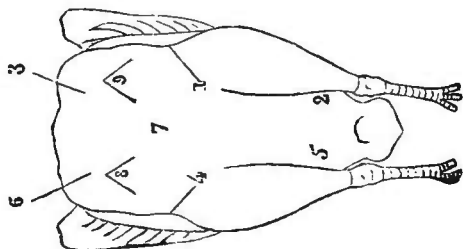
amarrados em feixes ; frigem-se em manteiga os pedaços do capão, involtos em pão ralado; tirão-se os renovos da samambaia, desatão-se, e deitão-se n'um prato, coberto com pão ralado, pondo-lhes por cima os pedaços do capão fritos, e deitando-se sobre tudo a manteiga, na qual se tinhão frito os pedaços do capão ; e serve-se.

73. Capão assado no espeto com capa. — Prepara-se como o capão assado no espeto, e estando assado, tira-se-lhe o papel e o toucinho, cobre-se-o de codeas de pão ralado, deixa-se assar mais um pouco, humedecendo-o com manteiga derretido até ficar de boa côr, e serve-se com saladas ou algum doce de fructas em massa.

74. Capão assado com moranga. — Enche-se o capão com uma mão cheia de carapicús, uma cebola, salsa, tudo bom picado, misturado com uma mão cheia de codeas de pão amollecidas no leite e pisadas com duas colheres de manteiga, sal, pimenta e quatro gemas d'ovos ; põe-se o capão assim preparado n'uma panella sobre lascas de toucinho com pedaços de moranga com a casca em roda ; accrescentão-se duas chicaras de caldo de carne, e estando coberto com outras lascas de toucinho, deixando-o assar até ficar cozido, serve-se com as talhadas de moranga em roda.

75.— Capão assado com pinhões. — Esfrega-se o capão com sal e pimenta, involve-se-o n'um panno humedecido com vinagre, ajuntão-se-lhe um dente d'alho pisado, alguns cravos da India, salsa picada e folhas de cebola ; e, passadas quatro horas, tira-se-o, e enche-se com meia libra de presunto, meia de carne de carneiro, trez ovos cozidos, uma cebola, sal e pimenta (tudo bem picado), põe-se-o no espeto e, assa-se, involto em papel, untado de manteiga : por outro lado coze-se uma porção de pinhões ou castanhas em agua, e estando cozidos, descascão-se ; posto o capão sobre o prato, serve-se com os pinhões ou castanhas, em roda do prato.

76. Capão assado no espeto. — O capão, depois de morto e depennado em agua quente, é passado sobre uma labareda sem fumo, para tirar-lhe uma pennugem que o cobre ; abre-se-o, e limpa-se ; e, estando enfiado no espeto, cobre-se-lhe o peito com uma lasca fina de toucinho, e todo o corpo com papel untado em manteiga ; estando assado, tira-se-lhe o papel e o toucinho, e sirve-se.

77. Capão assado no forno. — Frige-se o capão inteiro com manteiga, sal, pimenta, salsa e folhas de cebola, virando-se-o de vez em quando para não queimar ; enche-se depois com carapicús e mangaritos, cozidos e picados, um pouco de pão ralado, uma colher de manteiga, sal, pimenta ; e, posto n'uma panella, envolto em toucinho, ao forno com um calix de vinho, deixa-se-o cozer, e então serve-se.

Capão assado no espeto.

78. Capão refogado e recheiado. — Amassa-se uma mão cheia de miolo de pão, amollecido em leite, uma quarta de manteiga de vacca, outra de passas e carapicús aferventados, sendo estes ultimos bem picados ; uma colher de assucar, noz moscada e os miudos, que se tiraram de capão, que se aferventão em agua e se picão bem miudos, e quatro gemas de ovos ; enche-se o capão com esta massa, e assa-se-o no forno e pondo-o n'uma panella, guarnecida de lascas de toucinho ; estando cozido, enrola-se em pão ralado, e é posto de novo no forno para tomar côr ; serve-se depois com alguma massa de doce

79. Capão ensopado. — Toma-se o capão inteiro, esfrega-se-o por dentro e por fóra com sal ; sumo de limão, e põe-se-o na panella com alguma gordura, quatro ou cinco chicaras de caldo, sal, pimenta, alho, cebola, folhas de cebolinha, os miudos do capão, e alguns pedaços de carne de vacca ou carneiro assado ; estando cozido, coe-se-lhe o môlho (querendo-se, pode-se engrosal-o com gêmas d'ovos) e sirve-se com o proprio môlho.

80. Capão ensopado com arrôz. — Refogão-se os pedaços do capão em quatro colheres de gordura ; estando corados, tirão-se, e aquecendo-se bem a gordura, deita-se n'ella meio prato de arroz escolhido e lavado ; mexe-se até

elle todo estar bem engordurado e aquecido ; accrescenta-se-lhe uma garrafa de agua quente, sal, salsa, folhas de cebola e os pedaços do capão ; deixa-se tudo ferver uma vez bem, seccar depois perto do fogo: para servir-se deita-se o arroz no prato com os pedaços do capão por cima, e tudo coberto com queijo ralado.

81. Capão ensopado com cará. — Tomão-se os pedaços do capão, e refogão-se em quatro colheres de gordura quente ; estando quasi fritos accrescentão-se-lhes uma garrafa d'agua, sal, pimenta, salsa, folhas de cebola de todo o anno, uma boa colher de fubá mimoso, e um cará grande descascado e partido em pedaços ; deixão-se ferver até ficarem cozidos, e sirvem-se n'este estado.

82. Capão ensopado com nabos. — Corta-se o capão em pedaços, e refogão-se estes em trez colheres de manteiga de vacca ; accrescentão-se-lhes em seguida, uma tigela de agua, uma colher de farinha de trigo, sal, salsa, cebola, um cravo da India e uma porção de nabos descascados e cortados em talhadas delgadas ; deixão-se coziuhar, e finalmente ajuntão-se-lhes duas gemas d'ovos desfeitas em uma chicara de vinho branco.

83. Capão ensopado com ora-pro-nobis ou quiabos. — Afoguem-se os pedaços de capão em duas colheres de gordura ; deitem-se-lhes, depois de estarem meio frios, uma tigela d'agua, sal, pimenta comari, cravos da India, salsa, folhas de cebola e uma colher de polvilho amassado com duas gemas d'ovos, desfeitas em duas chicaras de leite ; deixem-se cozer, e por fim ajunte-se-lhes uma mão cheia de ora-pro-nobis ou duas duzias de quiabos cortados, e sirvão-se com angú de fubá de moinho.

84. Capão estufado com gerumbeba (figueira de inferno). — Enche-se o capão com as fructas da figueira do inferno, que são previamente passadas no borralho ou em brazas para limparem-se dos espinhos, que as cobrem ; descascadas e partidas, deitão-se n'uma panella com meia libra de toucinho picado, sal, pimenta, noz moscada, trez chicaras de vinho branco e uma d'agua ; põe-se-lhes uma tampa, que se gruda, e fervem-se sobre fogo moderado até estarem cozidas, tira-se a gordura do môlho, e servem-se com o mesmo.

85 Capão frito á italiana. — Tomão-se os pedaços de

um capão, que põem-se de môlho em vinagre, azeite doce, sal, pimenta, cebola, salsa picada, meio dente de alho e cravo da India : enrolão-se depois em queijo ralado, e frigem-se em manteiga, servindo-os com um môlho frio.

86. Capão frito em azeite.—Corta-se o capão em pedaços, põem-se estes de môlho, durante quatro a seis horas, em azeite doce, sal, salsa, pimenta, alho, cebola e sumo de laranja da terra : derrete-se uma colher de manteiga, e estando bem quente, deitão-se-lhe os pedaços do capão, frigindo-os de um e outro lado, para servil-os com algum môlho picante ou salada.

87. Capão recheado com carapicús. — Toma-se o capão, e feito um recheio de uma mão cheia de carapicús, meia libra de presunto. uma quarta de toncinho, os miudos do capão, uma cebola, sal, salsa, pimenta, quatro ovos cozidos; ferve-se tudo com um calix de vinho, mexendo-se para não pegar ; estando cozido, enche-se o vão do capão, assim como o papo, levantando-se, para este fim, a pelle entre o pescoço e o peito, põe-se-o assim no forno, dentro de uma panella sobre lascas de toucinho, e leva-se então á mesa.

88. Fricassé de capão com giló. — Tomão-se um capão assado no espeto e duas libras de carne de carneiro assada ; corta-se em pedaços, e, feito um môlho de duas colheres de farinha de trigo tostadas em outro tanto de manteiga, e tendo-lhe ajuntado uma chicara de caldo e outra de vinho tincto, deita-se-lhe a carne picada com um pouco de noz moscada ; estando cozido, colloca-se em roda do prato uma duzia de gilós, fervidos em agua e sal.

89. Fricassé de capão á caçador. — Tira-se a carne de um capão assado no espeto, corta-se em pedaços do tamanho de uma noz, faz-se o mesmo com duas libras de carne de porco do mato, já assada ; funde-se uma colher de manteiga com um pouco de noz moscada rapada, um pouco de pimenta moida, e cebola picada, deita-se lhe a carne, mexe-se, e accrescenta-se-lhe uma colher de vinagre. duas chicaras de vinho tincto, um calix de cognac, uma colher de mel e duas gemas de ovo batidas ; deixa-se ferver um quarto de hora, e serve-se.

CAPITULO VII

O PERU

Duas horas antes de matar-se o perú, é preciso fazer-lhes engulir duas colheres de vinagre ou restillo; em seguida, manda-se uma pessoa segural-o, e com a mão esquerda segura-se a cabeça sobre um cepo, em quanto com a mão direita, armada de um facão, corta-se-lhe a cabeça com a parte pellada do pescoço; depois de frio, deita-se o corpo de costas sobre um cepo,e, com as costas do machado, quebra-se-lhe o osso do peito, depenna-se-o, e destripa-se.

1. Azas de perú com quiabos. — Tomão-se as azas o pescoço e as pernas do perú, deitão-se na panella com um pedaço de toucinho, cortado miudinho; frigem-se um pouco e accrescentão-se-lhes, em seguida, umas chicaras d'agua, quanto chegue para cobrir a carne, com sal, salsa, folhas de cebola e uma porção de quiabos inteiros; deixão-se acabar de cozer, e por fim engrossa-se-lhes o caldo com trez gemas de ovos, desfeitas em meia chicara de sumo de limão, e servem-se.

2. Azas de perú ensopadas com carapicús. — Fervem-se um pouco as azas, o pescoço e as pernas do perú,

tirão-se-lhe depois os ossos, e frigem-se em manteiga, accrescentando-se-lhes uma colher de farinha de trigo, meia garrafa d'agua, uma chicara de vinho, sal, pimenta, cebola cortada, e uma porção de carapicús; deixão-se ferver perto do fogo, e servem-se com angú de fubá.

3. **Azas de perúm fritas.** — Tomão-se as azas e o pescoço do perú e cozem-se em agua contendo sal, salsa, e folhás de cebola ; estando cozidas, tirão-se-lhes os ossos, e corta-se a carne em pedaços miudos, e batida com seis ovos, é levada á gordura ; estando frita. serve-se.

4. **Peitos de perú assados.** — Cortão-se os peitos de dois perús, tira-se-lhes a carne em lascas, e juntamente a pelle ; estando cada lasca involta em tiras de toucinho e temperada de sal, noz moscada e salsa, assão-se todas n'uma panella, que se colloca no forno ; estando cozidas, involvem-se em pão ralado, frigem-se na manteiga até ficarem de boa côr, e servem-se.

5. **Peitos de perú guisados.** — Cortão-se os peitos de dois perús, deixando-lhes os ossos ; tira-se a pelle, e estando lardeados de tiras delgadas de toucinho, ferventão-se um pouco em agua, e põem-se depois a cozer em lascas de toucinho, vinho branco, sal, pimenta, cebola e louro; estando cozidos,tirão-se, coa-se-lhes o môlho, e, tirada a gordura, reduz-se a uma colher o môlho, que se deita sobre os peitas, e servem-se com legumes novos.

6. **Perú refogado.** — Tome-se o perú, corte-se-o em pedaços, refoguem-se estes em quatro colberes de gordura accrescentem-se-lhes uma garrafa d'agua, duas colheres de farinha de trigo, sal, folhas de louro, pimenta, cebola cortada acabe-se de cozer o perú ; tire-se-lhe a carne, coe-se o caldo, ajuntem-se-lhe quatro gemas d'ovos, desfeitas em um calix de vinho e um pouco de sumo de limão, deite-se este môlho sobre o perú, posto no meio de uma porção de mangaritos bem fritos em manteiga, e serva-se.

7. **Perú refogado com beringela roxa.** — Corta-se o perú em pedaços, que põem-se n'uma panella com uma libra de toucinho picado, salsa, cebolas, pimentas e cravo da India ; estando o toucinho frito, tirão-se os pedaços do perú e os torresmos ; deita-se na gordura uma colher de farinha de triga, e, depois de fria, ajuntão-se-lhe uma chicara de vinho

tincto, meia duzia de berigelas roxas, partidas escaldadas em agua quente, uma colher de assucar, trez gemas d'ovos, e tornão-se a para sobre o fogo ; estando fervendo, deita-se-lhes a carne do perum acaba-se de cozel-a pertodo fogo, e serve-se

8. Perú refogado com cará. — Corta-se a carne do perú em pedaços, depois de ter-lhe separado os ossos ; frigem-se um pouco em gordura quente, tirão-se depois, e deitão-se na mesma gordura alguns carás do ar, cortados em talhadas; mexem-se, accrescentando-se-lhes, d'ahi a pouco,uma colher de farinha de trigo, e em seguida uma tigela de caldo de carne, sal, salsa, folhas de cebola, e um pouco de mangericão ; tendo fervido uma vez, deita-se-lhes a carne, e deixão-se cozer perto do fogo até tudo estar bem cozido ; ajuntão-se então o môlho, duas gemas d'ovos desfeitas em duas colheres de sumo de limão, e servem-se assim.

9. Perú refogado com castanhas do Pará. — Toma-se o perú cortado em pedaços, refogão-se estes em gordura derretida, virando os pedaços até terem tomado boa côr por igual; accrescenta-se-lhes um copo d'agua quente, sal, salsa picada, folhas de cebola e uma porção de castanhas do Pará ; deixão-se ferver sobre fogo moderado, durante duas a trez horas, e servem-se com as castanhas.

10. Perú assado á italiana. — Enche-se o perú com seos miudos picados, os figados de trez a quatro gallinhas, e meia libra de toucinho misturado com queijo ralado, pouco sal, pimenta, folhas de louro ; humedece-se tudo bem com vinho branco, e assa-se no espeto, coberto de lascas de toucinho e papel untado de manteiga : por outro lado, tomão-se salsa e folhas de cebola, escaldão-se com agua quente, depois de picadas bem miudas, deitão-se n'uma panella com um calix de vinho, duas colheres de manteiga, uma chicara de caldo de carne, quatro gemas de ovos, sal, pimenta, um dente de alho, cozem-se por um pouco, e estando o perú assado, tirão-se-lhe o toucinho e o papel, e serve-se com este môlho.

11. Perú assado com môlho de leite. — Toma-se o perú ; enche-se-lhe o peito com seo figado e um pedaço de figado de vitella passado por peneira, e misturado com uma mão cheia de pão ralado, humedecido com vinho tincto, accrescentando-se-lhes duas colheres de assucar, noz moscada raspada, cardamomo e um pouco de sal ; enfia-se-o no espeto,

e assa-se, coberto de papel, untado de manteiga; estando cozido, tira-se-lhe o papel, e, tendo-se feito um môlho com duas chicaras de leite, duas gemas de ovos, um pouco de manteiga, sal e uma colher de farinha de trigo, deita-se este môlho ás colheres sobre o perú, assando-o até ficar de boa côr, e serve-se com seo môlho.

12. Perú assado com pinhões. — Põe-se o perú de môlho, untado com sal, alho, cebola e sumo de limão, durante quatro horas; depois enche-se-o de pinhões cozidos e descascados, ovos cozidos e cortados, meia duzia de bananas da terra cortadas e umas talhadas de limão descascadas e sem caroços; e, posto n'uma panella, guarnecida de toucinho, assa-se-o ao forno; estando cozido, serve-se com seo proprio môlho, depois de tirada a gordura.

13. Perú assado com sardinhas. — Tomão-se dois peitos de gallinha, e cortão-se em tiras compridas, assim como uma duzia de sardinhas rachadas em quatro tiras; mistura-se, com carne picada de perú, uma porção de pinhões rachados, sal, pimenta, salsa, duas cebolas picadas e um pouco de mangericão; por outra parte, toma-se o perú, abre-se-o pelas costas, tirão-se-lhe os ossos e alguma carne para picar, e enche-se-o com o picado; coze-se-o, e assa-se no espeto, coberto de lascas de toucinho e papel untado; estando cozido, serve-se com seo proprio môlho.

14. Perù assado imitando caça. — Toma-se um perú novo, enche-se-o de bagas de zimbro e de cominhos, e põe-se-o de môlho em vinagre forte com cravo da India, sal, pimenta e folhas de louro; passadas doze horas, tirão-se do môlho as bagas de zimbro, os cominhos, e põem-se, em seo logar, maçãs descascadas sem sementes e partidas, com uns raminhos de salsa e mangerona: lardeia-se o peito com tiras finas de toucinho, e assa-se ao forno em uma panella guarnecida de lascas de toucinho; estando assado, serve-se com seo môlho.

15. Perù assado no espeto á moda allemã. — Unta-se o perú com sal e pimenta, e involve-se-o n'um panno, humedecido de vinagre; no dia seguinte, põe-se-o no espeto, involvido em lascas finas de toucinho, e assa-se-o; estando cozido, tira-se-lhe-o toucinho, involve-se-o perú em pão ralado, humedecendo-o com o môlho que pingou; deixa-se tomar côr e serve-se.

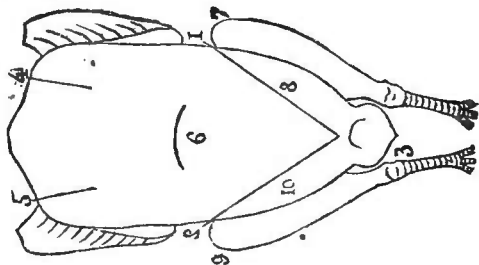
16. Perú assado no espeto. — Toma-se o perú lardeia-se-o com toucinho fino, esfrega-se-o com sal, sumo de salsa, e cebola, e, involto em papel, assa-se-o no espeto, molhando-o de vez em quando com um môlho, feito de duas colheres de manteiga e um calix de vinho; estando quasi cozído, tira-se-lhe o papel, deixa-se-o corar, e serve-se.

17. Perú assado no espeto á fluminense. — Salpica-se o perú com sal, pimenta moida, cebola e salsa bem picada; enlcia-se-o com um panno e humedece-se este com sumo de limão; depois de vinte e quatro horas, tira-se-lhe o panno e enche-se-o com os miudos de quatro gallinhas, uma mão cheia de carapicús, uma cebola, meia libra de toucinho, tudo muito bem picado; ajuntão-se-lhe trez gemas d'ovos, sal, noz moscada, e enche-se o perú com a massa. Enfiado assim no espeto, assa-se-o, involto em lascas de toucinho muito finas, e, estando cozido, tira-se-lhe o resto do toucinho; involve-se o perú em pão ralado, e continua-se a assal-o até tomar côr sufficiente; serve-se com seo môlho, depois de tirada a gordura.

18. Perú lardeado e assado no espeto. — Toma-se um perú novo, lardeia-se-lhe-o peito com toucinho fino, e põe-se-o de môlho em vinagre, cravo da India, folhas de louro, cebola, pimenta, e sal; passadas quatro horas, enfia-se-o no espeto, e assa-se, humedecendo-o com um copo de leite bem gordo, e depois com o môlho que pingou, e serve-se com saladas.

19. Perú de escabeche assado no espeto. — Põe-se o perú vinte e quatro horas de môlho em soro de leite com sal, um pouco de assucar, cravo da India e um dente de alho; depois involve-se-o em lascas de toucinho, e enfia-se-o no espeto para assar; estando quasi cozido, tira-se-lhe-o toucinho, involve-se-o em pão ralado, e acaba-se de assal-o até ficar de boa côr, humedecendo-o com nata de leite, para servil-o então á mesa.

20. Perú recheado e assado no espeto. — Picão-se uma libra de presunto cozido, uma libra de vitella, meia de toucinho, quatro ovos cozidos, salsa, duas cebolas, sal, pimenta, cravo da India, e enche-se com este picado o vão do perú: por outro lado, amassão-se uma mão cheia de miolo de pão, amollecido com vinho branco, duas colheres de manteiga de vacca, uma duzia de amendoins socados, meia

quarta de passas escaldadas em agua quente, duas colheres de assucar, um pouco de sal, noz moscada e cardamomo; enche-se o papo do perú com esta massa, lardeia-se-lhe o peito com tiras bem delgadas do toucinho, põe-se o perú no espeto, e involvido em papel untado, assa-se-o, molhando-o com um calix de vinho, misturado com quatro colheres de manteiga de vacca; estando assado, serve-se.

Perú recheado e assado.

21. Perú assado no forno com môlho. Lardeia-se o peito do perú com tiras de toucinho, temperadas com sal, pimenta, salsa, picada e uns alhos; põe-se n'uma panella sobre lascas de toucinho com uma cebola cortada, sal, cravo da India, uma chicara de vinho branco e quatro chicaras d'agua, virando-se-o de vez em quando, depois de estar no forno; estando cozido, sirva-se com seo proprio môlho coado, ou com vagens, hervilhas, espinafres etc.

22. Peru recheado e assado no forno. Tomão-se duas libras de carne de vitella, uma duzia de sardinhas de Nantes, meia libra de toucinho, uma mão cheia de carapicús uma duzia de azeitonas, umas pimentas, duas cebolas, dois cravos da India, pica-se-tudo bem miudo, e enche-se o vão da barriga do perú com este picado; por outro lado, amassa-se uma mão cheia de roscas seccas moidas com quatro colheres de manteiga de vacca, quatro gemas de ovos, noz moscada, canella, uma colher de assucar e um pouco de sal; com esta massa, enche-se o papo do perú, e, involto em lascas delgadas de toucinho, põe-se n'uma panella a assar no forno, e serve-se com seo môlho.

23. Perú recheado de fructas, e assado. — Tomão-se seis marmelos, uma duzia de chuchús descascado se

cortados em pequenos pedaços, uma duzia de ameixas, um punhado de passas escaldadas e uma mão cheia de miolo de pão amollecido em quanto basta de vinho branco, dnas colheres de assucar, canella e noz moscada ; mistura-se tudo, e enche-se o perú com a massa; põe-se-o a assar no forno, dentro de nma panella, sobre lascas de toucinho, e, estando cozido serve-se.

24. Perú estufado á moda. — Toma-se o perú limpo, e assa-se-o no espeto, humedecendo-o com um calix de vinho branco, misturado com duas colheres de manteiga ; estando meio cozido, tira-se-o do espeto, pondo-o n'uma panella com o mólho, que pingou, e assa-se, virando-o de vez em quando ; estando cozido, serve-se com saladas.

25. Perú ensopado com chuchú. — Tomão-se as sobras do perú assado, cortão-se em pedaços, e deitão-se com duas colheres de gordura, uma porção de chuchús descascados e cortados, sal, umas pimentas, salsa, cebola, uma tigela de caldo de carne e uma colher de fubá mimoso ; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado, e serve-se com angú de fubá de moinho.

26. Perú ensopado de môlho pardo. — Na occasião de matar-se o perú, apara-se-lhe o sangue n'nma tigela, contendo nma chicara de vinagre ; depois de limpo o perú, tomão-se as azas, miudos, pernas, pescoço, uma libra de carne de vitella, cortada em pedaços, e frige-se tndo com duas colheres de gordura; por ontro lado, põem-se sobre o fogo uma panella com o sangue e nma tigela de caldo de carne ou agua, um punhado de passas, algumas maçãs descascadas e cortadas, sal, assucar, noz moscada, cravo da India, uma cebola cortada e uma colher de farinha de trigo ; estando fervendo, deita-se n'este môlho a carne do perú e a da vitella, já frita ; deixão-se ferver, durante duas horas, e serve-se com macarrão cozido on bolos de farinha de trigo, amassada com ovos.

27. Perú ensopado com ora-pro-nobis. — Derretem-se duas colheres de manteiga, que, estando bem quente, deitão-se-lhe os pedaços do perú, virando-os para frigirem dos dois lados ; tirão-se do fogo, deixão-se esfriar para depois ajnntar-lhes umas chicara d'agua com duas de leite já fervido, um dente d'alho, sal, noz moscada e duas gemas d'ovos ; torna-se a levar tudo ao fogo e depois de fervido

durante meia hora, sobre fogo moderado, accrescentão-se-lhes uma colher de assucar e um punhado de folhas de ora-pro-nobis ; ferve-se ainda um pouco, e serve-se.

28. Perú ensopado com quiabos. — Frige-se meia libra de toucinho, e, depois de derretida, tirão-se-lhe os torresmos, deitão-se na gordura quente duas colheres de farinha de trigo, mexem-se e ajuntão-se-lhes logo as azas, pernas e o pescoço do perú ; deixão-se frigir um pouco, virando-se os pedaços, e accrescentão-se-lhes uma tigela de agua, um calix de vinho branco, sal, salsa, pimenta, cravo da India, umas cenouras picadas, uma porção de quiabos e meia duzia de tomates ; deixão-se ferver, durante uma hora, sobre fogo bem moderado, até o caldo estar quasi secco, e servem-se.

29. Perú estufado com cogumelos. — Tomão-se os pedaços de um perú, duas mãos cheias de cogumelos, sal, pimenta, mangerona, salsa, dois calices de vinho, duas colheres de gordura e duas chicaras de caldo de carne ou agua ; deita-se tudo n'uma panella, grudando-lhe a tampa ; põe-se sobre fogo moderado, e deixa-se ferver, durante trez a quatro horas ; depois accrescenta-se-lhe uma colher de vinagre, e serve-se.

30. Perú estufado com gerumbeba. — Cortão-se as pernas, azas e pescoço do perú, e põe-se n'uma panella com uma quarta de toucinho picado, uma duzia de fructas de figueira do inferno, sapecadas sobre brazas, e descascadas sal, cravo da India, cebola e quatro calices de vinho branco, devendo-se grudar a tampa ; deixão-se ferver sobre fogo moderado ou no forno, durante duas a trez horas ; estando cozidos, põe-se a carne n'um prato, as fructas ao redor, com umas rodas de limão descascadas por cima, e assim vão á mesa.

31. Perú estufado com grelos de abobora. — Toma-se o perú, corta-se-o em pedaços, involvem-se estes em farinha de trigo, e deitão-se n'uma panella com meia libra de toucinho picado, sal, noz moscada, uma cebola cravada de cravos da India, uma porção de grelos de abobora descascados e escaldados em agua quente, e quatro chicaras de caldo de carne ou agua ; tendo o cuidado de grudar a tampa : deixão-se ferver, durante duas horas, sobre brazas ou perto do fogo ; estando cozidos, deitão-se os grelos no prato, cobrindo-os com uma delgada camada de pão ralado ; dei-

tão-se-lhes os pedaços do perú por cima, e despeja-se, sobre o todo, o môlho coado e eugrossado com uma gema d'ovo, e serve-se.

32. Perú frito á parmezão. — Tomão-se os pedaços do perú, temperão-se com sal e pimenta moida, involvem-se em pão ralada, passão-se depois em gemas de ovos, e frigem-se n'um pouco de manteiga ; estando cozidos, põem-se n'um prato, e cobrem-se com uma camada de queijo ralado, e, postos no forno, deixão-se tomar boa côr, e servem-se.

33. Perú frito com alcachofras. — Corta-se o perú em pedaços, e põem-se de môlho com sal, salsa picada, cebola, alho e pimenta comari ; passadas quatro a seis horas, põem-se trez colheres de gordura no fogo, e quando estiver bem quente, deitão-se-lhe os pedaços do perú, que, fritos de um e outro lado, põem-se n'um prato, guarnecendo-os, em roda do fundos, de alcochofras, semeando-se, sobre o todo, salsa bem picada, e deitando-se-lhe gordura quente por cima.

34. Perú frito com batatinhas. — Tomão-se os pedaços do perú e uma porção de batatinhas descascadas que frigem-se em manteiga, sobre fogo moderado ; estando cozidas, tirão-se com uma escumadeira ; põem-se sobre o prato, cobrindo-as com uma porção de salsa picada e umas talhadas de limão descascadas.

35. Perú frito com beterraba. — Tomão-se os pedaços do perú, involvem-se em pão ralado, e frigem-se em bastante manteiga ; por outro lado, toma-se uma ou mais raizes de beterraba roxa, que se fervem em agua quente e sal; em seguida, são descascadas e raladas, refogando-se esta massa com uma pouco de manteiga e uma colher de vinagre; deita-se depois sobre o prato com os pedaços do perú por cima, cobrindo tudo com pequenos pedaços de pão e cebola picada, e ambos fritos em manteiga.

36. Perú feito com môlho de mostarda e leite. — Frigem-se os pedaços do perú, involtos em farinha de trigo, e em seguida, em manteiga, de um e outro lado ; estando bem cozidos e corados, servem-se com o môlho seguinte : fervem-se duas chicaras de leite com uma pitada de polvilho e duas colheres de assucar ; tirão-se do fogo e misturão-se-lhes duas colheres de mostarda ingleza em pó e um calix de vinho branco.

37. Perú frito com palmitos. — Toma-se o perú, corta-se-o em pedaços, que se untão com sal, e frigem-se em manteiga com uma cebola picada ; põem-se n'um prato sobre um palmito cortado em pedaços compridos, cozidos em agua e sal, e cobertos de uma camada de pão ralado, salpicando-se tudo com pimenta moida, e despejando por cima de tudo, a manteiga em que se frigio o perú, serve-se.

38. Perú frito dourado. — Involvem-se os pedaços do perú em farinha de trigo, e frigem-se de um e outro lado, em um pouco de manteiga ; estando cozidos, deita-se-lhes, ás colheres, uma mistura de quatro gemas de ovos, uma colher de farinha de trigo, um calix de vinho com raspas de noz moscada ; e passado um pouco de tempo, servem-se.

39. Perú guisado com chicoreas. — Ferve-se o perú cortado em pedaços, em agua, sal, salsa, folhas de cebola e uma pitada de cominhos; estando cozido, tira-se-lhe a carne, que involta em pão ralado e passada em ovos, frige-se em manteiga ; reduz-se a uma chicara o caldo, coado e mistura-se com outra de vinho branco ; deita-se sobre a carne, posta sobre chicoreas refogadas.

40. Perú guisado com giló. — Fervem-se os pedaços do perú em agua e sal até ficarem cozidos ; tirão-se os pedaços e separa-se-lhes a carne dos ossos, que cortão-se em pedaços mais pequenos ; engrossa-se o caldo, e quando restar pouco, accrescentão-se-lhe uma colher de polvilho, desfeito n'uma chicara de vinho branco, dois cravos da India, um pouco de noz moscada raspada ; deixa-se-o ferver um pouco, e põe-se sobre o prato, guarnecendo-o em roda com uns gilós aferventados em agua e sal, e serve-se.

41. Perú refogado com mangaritos. — Tomão-se os pedaços do perú e põem-se a cozer em agua, sal, pimenta, cravo da India, salsa e cebola com uma porção de mangaritos, e frige-se tudo em quatro colheres de gordura (se os mangaritos forem grandes, cortão-se em talhadas) ; passa-se o caldo por um guardanapo, e misturado com uma colher de farinha de trigo ; frige-se n'um pouco de manteiga e sumo de limão ; reduz-se-o a poucas chicaras, e deitão-se sobre a carne e os mangaritos fritos, e postos sobre um prato, para então serem levados á mesa.

42. Perú guisado com tayoba. — Toma-se o perú, corta-se-o em pedaços, e ferve-se estes em agua, sal,

salsa e folhas de cebola; estando quasi cozidos, tirão-se, e põe-se na mesma agua a cozer, uma raiz de tayoba, cortada em pedaços; involve-se a carne em farinha de trigo,frigindo-a em manteiga de um e outro lado; e, estando a tayoba cozida, deita-se-a em roda da carne, deitando-lhe por cima o caldo reduzido e engrossado com duas gemas de ovos, desfeitas em uma colher de vinagre e uma colher de assucar, e serve-se assim.

43. Perú guisado no leite. — Corta-se o perú em pedaços, e põem-se a ferver no leite, sal, folhas de cebola e salsa; estando cozidos, tirão-se e frigem-se em manteiga, armando-os sobre fatias de pão frito, e depois humedecidas com leite; cobre-se tudo com uma camada de queijo ralado, assucar, canella e leva-se o prato ao forno, onde se deixão cozer até ficarem de boa côr, e servem-se.

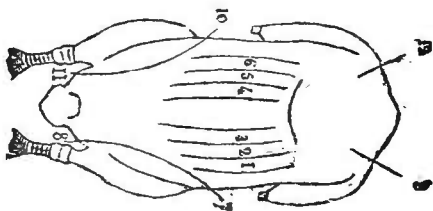
44. Quitute de perú assado, — Derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se-lhes uma colher de farinha de trigo, uma mão de carapicús, salsa e uma cebola picada; accrescentão-se-lhes uma chicara de vinho branco e duas de caldo de carne; deixa-se ferver e deitão-se n'este môlho os pedaços do perú assado, e, tendo fervido um pouco, serve-se.

45. Coxas de ganso com quibebe. — Tomão-se seis coxas de ganso, abrem-se, tirão-se-lhes os ossos, e enche-se o vão com toucinho bem picado,sal, salsa e pimenta; depois, amarrão-se as coxas, e involta cada uma n'uma lasca de toucinho, assão-se n'uma panella com uma chicara de calda, uma cebola, sal, salsa, e se colloca quer no forno, quer sobre brazas, pondo tambem brazas sobre a tampa; e estando cozidas, servem-se com quibebe.

46. Ganso refogado com abobora d'agua. — Tomão-se os pedaços do ganso, refogão-se em trez colheres de gordura, virando-os até ficarem assados por igual; tirão-se, e deita-se na mesma gordura, uma porção de aboboras d'agua descascadas, tirado o miolo e cortada em pequenos pedaços: mexem-se até estar bem engordurados, e ajuntão-se-lhes uma chicara d'agua, outra de vinho e os pedaços do ganso, salsa, sal, folhas de cebola; collocão-se perto do fogo para acabar de cozer, e servem-se.

47. Ganso refogada com tomates. — Toma-se um ganso, corta-se-o em pedaços que se põem n'uma panella; estando

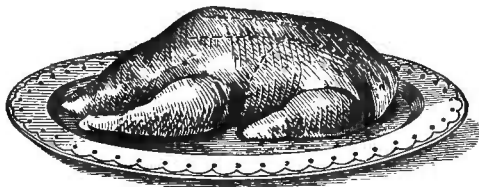
bem gordos, aquecem-se de vagar, a principio, para irem largando a gordura ; e não estando gordos, deitão-se-lhes duas colheres de gordura com a carne, sal, pimenta, folhas de cebola, e depois de estarem um pouco fritos, accrescentão-se-lhes uma porção de tomates, uma chicara de caldo, ou melhor de vinho branco, uma colher de farinha de trigo, deixão-se ferver sobre fogo brando até a carne estar cozida, e servem-se.

48. Ganso assado no espeto — O ganso depois de depennado, limpo e esfregado com sal e sumo de cebola, é assado a principio sobre um fogo bem vivo para pingar o excesso da gordura, e depois durante uma hora, sobre fogo moderado, para cozer, e finalmente durante um quarto de hora sobre fogo bem activo para tomar boa côr, e serve-se com seo môlho depois de tirada a gordura.

Ganso assado no espeto.

49. Ganso assado no espeto á ingleza. — Refogão-se em manteiga uma duzia de cebolas de tamanho mediocre, misturão-se com o figado do ganso picado, ajuntando-lhes sal, pimenta, salsa picada e mangerona ; depois de estar o ganso temperado de sal, enche-se-o com este recheio; em seguida, assa-se-o no espeto, e serve-se.

Para este modo de preparar o ganso, é preciso que elle seja novo, o que se conhece pela base do bico, se ella se deixar cortar, sem grande resistencia.

50. Ganso assado no espeto com pinhões ou castanhas. — Tomão-se o figado do ganso, duas gemas d'ovos, uma mão cheia de miolo de pão, sal e pimenta, tudo bem picado, misturão-se com meio cento de pinhões ou castanhas descascadas, e enche-se o ganso, que se assa no espeto ; e estando cozido e de boa côr, serve-se : este recheio é o melhor para o ganso, pois que absorve a gordura que se acha em excesso.

51. Ganso assada no forno. — Toma-se o ganso, depois de limpo, enche-se-o de ameixas e maçãs descascadas, ajuntando-se-lhe sal e mangerona ; na falta de ameixas e maçãs, póde-se lançar mão de bananas, batatas doces, ou mandiocas descascadas e cortadas em pedaços ; deita-se este n'uma panella, e assa-se no forno ou sobre brazas, e serve-se com batatas ou salada.

Ganso assado no forno.

52. Ganso com môlho pardo. — Tomão-se as pernas e os pés do ganso, que se enleião com as tripas da mesma ave depois de bem limpas ; ajuntão-se-lhes a cabeça, pescoço, as azas, os miudos, e deita-se tudo n'uma panella com seo sangue, que se apanha n'uma tigela com vinagre, e que se desfaz n'uma tigela d'agua ; ajuntão-se-lhes mais seis ou oito marmelos, cortados e descascados, oito bananas, uma porção de batatas doces cortadas, sal, pimenta, mangerona e um pouco de assucar ; se o tempero estiver muito azedo, deixão-se ferver, estando cozidos, e o caldo reduzido e grosso, servem-se.

53. Ganso cozido á portugueza. — Corta-se o ganso em pedaços, escaldão-se estes em agua quente ; estando já frios, tirão-se e põem-se a cozer em uma garrafa de vinho branco, uma chicara de vinagre, uma tigela de caldo de carne, sal, folhas de louro, salsa, uma cebola, dois cravos da India ; estando cozidos, tira-se a carne, reduz-se o caldo, e serve-se com este môlho.

54. Ganso ensopado com arroz. — Toma-se um ganso novo, enche-se com bananas ou maçãs descascadas e cortadas em pedaços, e refoga-se, assando-o na panella com pouco fogo em sua propria gordura até ficar bem assado e de côr igual, e virando-o de vez em quando ; tira-se o depois, e deita-se, n'esta mesma gordura, que deve estar bem quente, meio prato de arroz escolhido e lavado ; mexe-se-o até aquecer tudo bem, e accrescentão-se-lhe uma tigela de agua, o ganso

cortado em pedaços, uns pedaços de bananas, salsa, sal, noz moscada e deixa-se ferver com pouco fogo até a agua seccar; põe-se o arroz no prato, e serve-se com a carne, posta por cima.

55. Ganso ensopado com quiabos. — Corta-se em pedaços a carne do ganso; depois de tirados os ossos, refogão-se n'uma colher de manteiga, e estando bem fritos, accrescentão-se-lhes uma garrafa de caldo de carne, uma colher de farinha de trigo, duas gemas d'ovos batidas, sal, salsa, folhas de cebola e uma porção de quiabos novos inteiros; deixa-se tudo ferver até a carne estar bem cozida, e serve-se.

56. Ganso ensopado com samambaia. — Tomão-se os pedaços do ganso, passão-se em gordura quente, e cozem-se, accrescentando-lhes uma garrafa d'agua, sal, pimenta, uma cebola, salsa e mangerona; estando quasi cozidos, deitão-se no caldo uma porção de brotos de samambaia lavados, e depois de duas fervuras, tirão-se, e deitão-se sobre uma travessa coberta de pão ralado; põem-se os pedaços do ganso por cima, deitando-se sobre tudo uma porção de manteiga, na qual deve-se ter frito uma cebola picadinha, e serve-se assim.

57. Ganso estufado com marmelos. — Enche-se o ganso com marmelos cortados em dois ou quatro pedaços (conforme seo tamanho), com um pouco de sal, cominhos e um pouco de mangericão; dei-se o ganso na panella, e em roda, umas raizes de mandioca descascadas e cortadas em pedaços, com uma chicara d'agua, sal salsa, e casquinhas de limão; gruda-se-lhe a tampa e deixa-se ferver, a principio sobre fogo brando para ir derretendo a gordura do ganso, e depois sobre fogo bem vivo, durante duas á trez horas, e serve-se inteiro com as mandiocas em roda.

58. Ganso estufado com palmitos. — Recheia-se um ganso com um palmito cortado e misturado com sal, pimenta, cortado e misturado com sal, pimenta, uma cebola picada, um galho de mangerona e uma porção de cravos de India espetados no peito, assim como uns pedaços de canella; e, em seguida, põe-se-o n'uma panella com dois calices de vinho branco; gruda-se a tampa, e deixa-se ferver sobre fogo moderado, durante duas a trez horas, e serve-se com seo proprio môlho, depois de lhe ter tirado a gordura, e pondo ao redor uma porção de batatas fritas no mesmo môlho.

59. Ganso guisado com mangaló. — Ferve-se o

ganso, partido em pedaços com agua e sal, e estando meio cozidos, depois de tirado o caldo, frigem-se estes em sua mesma gordura com um pouco de noz moscada raspada, e uma cebola picada : por outro lado, ferve-se uma porção de mangalós ou favas do reino, e estando cozidos em agua e sal, tirão-se, e passão-se por uma peneira ; refoga-se esta polpa em manteiga, põe-se-a no prato, cobrindo a com pão cortado em pequenos pedaços, e fritos em manteiga ; põe-se-o ganso por cima, e deita-se sobre elle manteiga derretida.

60. Ganso guisado com pepinos. — Ferve-se um ganso em agua, sal, salsa, uma cebola cravada de cravos da India, até ficar meio cozido ; tira-se depois a carne dos ossos, cortao-se-a em tiras compridas da grossura de um dedo, e frigem-se estas em manteiga de vacca, depois de involtas em farinha de trigo. Descasca-se n'esta occasião uma duzia de pepinos, tira-se-lhes o miolo, e rachão-se em quatro ou oito tiras, conforme seo tamanho; deitão-se estas no caldo, em que se cozeo o ganso ; depois de duas fervuras, põem-se no prato com as talhadas do ganso fritas por cima, despejando-lhes a manteiga, em que se tem frito a carne ; e tendo enfeitado com umas talhadas de limão sem casca, manda-se á mesa.

61. Pasteis de figado de ganso. — Para esta iguaria é necessario tratar o ganso de antemão pelo modo seguinte : põe-se-o n'uma gaiola pouco maior do que elle, faz-se, n'esta occasião, uns bolos com uma colher de fubá, agua e um pouco de pó de cogumelos seccos; faz-se-o engolir trez vezes ao dia uma porção d'estes, e vai se augmentando a dose, de dia em dia, e não se dá outro alimento nem mesmo agua ; passados vinte e quatro a trinta dias, está o ganso cevado e o figado do tamanho de um prato, pesando, ás vezes, quatro libras.

Este figado pica-se com um peso de cogumelos igual ao seo, e misturão-se-lhe pó de roscas seccas, assucar, noz moscada, cardamomo e um pouco de sal; refoga-se em trez colheres de gordura de gauso, accrescentando-lhe uma chicara de vinho branco ; deixa-se ferver durante uma hora perto do fogo ; depois faz-se uma capa para pasteis, e posta esta massa dentro, acaba-se de cozel-os no forno : tambem comem-se frios, e são transportados da França para o Brazil.

62. Peito do ganso á Pommerania. — Tomão-se os peitos dos gansos novos cevados, põem-se de môlho com uma onça de sal, meia oitava de nitro e uma oitava de assucar

mascavado, para cada peito; deixão-se n'esta salmoura, durante oito dias, e pendurão-se depois alternativamente no sol e na fumaça; comem-se cozidos, ou crús, como presunto, com o qual têm muita similhança, sendo, porém, mais tenros e muito mais delicados.

63. Peito de ganso frito com hervilhas. — Toma-se o peito de um ganso bem gordo, põe-se-o n'uma cassarola com sal e pimenta, sobre um fogo bem moderado, para derreter-se primeiro a gordura; depois aviva-se o fogo até a carne ficar cozida; por outro lado, cozinha-se uma porção de hervilhas seccas ou feijão branco com sal e agua; estando cozidos, escorrem-se, e passão-se por uma peneira; esta polpa refoga-se n'uma porção de gordura de ganso; põem-se depois, n'uma travessa, o peito do ganso por cima, e uma duzia de cebolas pequenas fritas na mesma gordura do ganso, e serve-com ellas em roda.

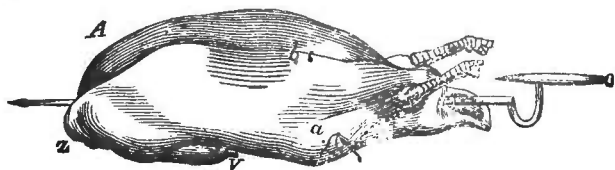
64. Quitute de ganso. — Tomão-se as sobras do ganso assado, cortão-se em pedaços, e põem-se sobre o fogo com um marmelo descascado e cortado, uma cebola cortada, uma porção de mangaritos ou batatas fritas em manteiga, e cortadas em talhadas, uma chicara d'agua e outra de vinho tincto; deixa-se ferver um pouco, e accrescenta-se-lhes, no fim, uma gema de ovo misturada com uma colher de farinha de trigo, e desfeita n'uma meia chicara de vinagre, e outra de vinho tincto; dá-se-lhe mais uma fervura, e serve-se.

65. Pato refogado com aboboras. — Toma-se um pato novo, tira-se-lhe a carne dos ossos, e passa-se esta na gordura, até que ella fique assada; accrescentão-se-lhe, n'esta occasião, uma chicara d'agua, uma colher de vinagre, sal, uma cebola cortada, e quatro a seis aboboras cortadas em quatro a oito pedaços, sem descascal-os, e nem tirar-lhes o miolo (naturalmente deve a casca ser ainda tão macia como a propria carne); tapa-se a panella, deixa acabar de cozer, perto do fogo, e serve-se.

66. Pato refogado com cenouras. — Corta-se o pato em pedaços, que se põem de môlho em sal, pimenta, sumo de limão e alho; e depois de terem estado durante trez horas n'este vinho velho, frigem-se de um e outro lado, em um pouco de manteiga; accrescentão-se-lhes depois uma chicara d'agua, um calix de aguardente e meia colher de farinha de trigo; depois de ter fervido uma vez, deita-se-

lhes uma porção de cenouras, cortadas em rodellas, deixão-se ferver perto do fogo até tudo estar cozido, e servem-se.

67. Pato refogado com tayoba. — Toma-se um pato gordo, corta-se-o em pedaços, e passão-se por gordura quente, e estando quasi cozidos, accrescentão-se-lhes uma chicara de caldo de carne, sal, pimenta, folhas de cebola e uma raiz de tayoba, fervida em agua e sal, e que se corta em talhadas : deixão-se ferver, perto do fogo, durante uma hora, e servem-se com seu caldo, engrossado com uma gema de ovo, batida com uma colherzinha de assucar e uma colher de vinagre.

68. Pato assado no espeto com marmelos. — Toma-se o pato, enche-se-o de marmelos descascados, e partidos, tirando-se-lhes assementes, e na falta d'estes, pedaços de abobora ferventados n'um pouco de vinagre, com uma folha de salsa e uns cravos da India ; esfrega-se o pato com sumo de limão, sal, alho, e posto no espeto, assa-se, involto em papel untado; por fim, tira-se-lhe o papel, deixa-se tomar côr, e serve-se com seo môlho.

Pato assado no espeto.

69. Pato desossado e assado no espeto.—Abre-se o pato pelas costas, tirão-se-lhe os ossos com bastante carne, que se pica com meia libra de carne de vitella; misturão-se-lhe um punhado de carapicús, e na falta quatro a seis batatas raladas, duas gemas d'ovos, salsa picada, sal, pimenta e duas colheres de manteiga : enche-se o pato com esta massa, cose-se-o, assa-se no espeto, involto em delgadas lascas de toucinho e serve-se com seo proprio môlho, depois de desengordurado.

70. Pato recheado de azeitonas, e assado. — Enche-se o pato de azeitonas lavadas e palmitos, picados do mesmo tamanho, deita-se-o n'uma cassarola, sobre lascas de toucinho, com pimentas, folhas de cebola, salsa e mangerona; posto no forno deixa-se-o assar até ficar cozido, e serve-se com seo môlho e saladas.

71. Pato assado á moda do Porto. — Põe-se o pato n'uma panella com a barriga para baixo sobre lascas de toucinho, cobre-se-o com partes iguaes de vinho e agua, accrescentão-se-lhe sal,salsa, uma cebola, cravos da India, uma folha de louro, uma pitada de cominhos, e deixa se-o ferver sobre fogo moderado até ficar cozido; coa-se-lhe depois o caldo, accrescenta-se-lhe uma colher de manteiga amassada, com outro tanto de farinha de trigo, deixa-se-o reduzir até duas chicaras, e serve-se com o pato.

72. Pato ensopado com carurú. — Tomão-se os pedaços de um pato, e frigem-se em trez colheres de gordura, na qual já se acha frigindo uma colher de farinha de trigo; virão-se os pedaços do pato para assarem de todos os lados, accrescentão-se-lhes uma garrafa d'agua, meia chicara de vinagre, sal, pimenta, folhas de cebola, salsa e uma porção de carurú lavado; deixa-se ferver meia hora, a fogo descoberto, e serve-se com angú de fuba de moinho ou pirão de farinha de mandioca.

73. Pato ensopado com nabos. — Toma-se o pato, involve-se-o em farinha de trigo e frige-se-o em quatro colheres de gordura, virando-o de todos os lados para ficar frito por igual; accrescentão-se-lhe, depois, meia garrafa d'agua e outro tanto de vinho branco, sal, noz moscada, salsa e mangerona; estando quasi cozido, ajunta-se-lhe uma porção de nabos refogados em duas colheres de manteiga com uma colher de farinha de trigo; deixa-se-o cozer sobre fogo bem brando e serve-se.

74. Pato frito com quibèbe. — Tomão-se os pedaços do pato, involvem-se em farinha de trigo, passão-se por gemas de ovos, e tornando a involvêl-os em farinha de trigo, assão-se em manteiga : por outro lado, ferve-se uma abobora ou moranga, depois de tirado o miolo, em agua e sal; estando cozida, tira-se-a d'agua, raspa-se-a casca, passa-se a carne por uma peneira, e refoga-se-a com duas colheres de gordura; deita-se depois esta polpa (quibebe) sobre o prato, pondo-lhe por cima as partes do pato frito e serve-se, deitando-lhe por cima a manteiga em que se frigio o pato.

75. Pato guisado com carapicús. — Corta-se o pato em pedaços, e fervem-se estes com meia libra de toucinho, agua, sal, pimenta e mangerona, até estarem cozidos; tirão-se do fogo coa-se-lhes o caldo e ferve-se no mesmo uma porção

de carapicús escolhidos e escaldados, accrescentando lhes uma colher de vinagre com outro tanto de miôlo de pão; involve-se a carne em pão ralado e frige-se-a em bastante manteiga; estando o carapicú cozido, e tendo o caldo seccado, serve-se n'uma travessa, pondo-lhe por cima os pedaços do pato frito.

76. Pato guisado com pinhões. — Ferve-se um pato inteiro com meia libra de toucinho, uma libra de lombo de porco salgado, pimentas, uma cebola, salsa e raiz de aipo; e, estando cozido, reduz-se-lhe o caldo a trez chicaras de liquido; põe-se o pato n'uma cassarola com este môlho, uma porção de pinhões cozidos e descascados e o sumo de um limão; deixa-se-o ferver meia hora entre brazas, e serve-se.

77. Marreco refogado com azeitonas. — Frige-se um marreco com uma quarta de toucinho cortada em pedacinhos, virando-o até tomar boa côr por igual; ajuntão-se-lhe

Azeitonas.

sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, uma chicara d'agua ou caldo, e por fim uma porção de azeitonas sem caroços e escaldadas; deixa-se ferver sobre pouco fogo até a carne estar cozida, e serve-se.

78. Marreco refogado com repolho. — Ferve-se por alguns minutos um repolho picado fino, em agua e sal; tira-

se-o logo d'agua, e espreme-se para ficar com a menor porção d'agua possivel; põe-se-o depois na panella com meia libra de toucinho picado, e o marreco cheio de batadas doces descascadas; estando cozidos, serve-se o repolho n'uma travessa e o marreco por cima.

79. **Marreco assado com maçãs.** — Toma-se um marreco limpo, e põe-se-o a ferver durante meia hora, involto em duas lascas de toucinho, com uma cebola, dois cravos da India, uma folha de louro, sal, pimenta e uma chicara de caldo; tira-se o marreco, coa-se-lhe o caldo, e mistura-se-o com a polpa de dez a doze maçãs, duas duzias de passas e duas colheres de assucar: serve-se esta polpa n'um prato com o marreco por cima.

80. **Marreco assado no espeto.** — Depois de depennado, limpo e lavado, enche-se o marreco com miolo de pão, misturado com o figado do marreco, picado e humedecido tudo com vinho branco, temperado de sal, pimenta, uma cebola e dois cravos da India: assim preparado, assa-se-o no espeto, a principio sobre fogo moderado para a gordura superflua ter tempo de derreter-se, e depois sobre fogo mais vivo para o assado tomar a côr conveniente; estando cozido, serve-se com saladas.

81. **Marreco assado no forno.** — Corta-se o figado do marreco, com dois ovos cozidos, um punhado de carapicús e uma cebola; mistura-se com sal, pimenta, e enche-se o marreco; põe-se o depois no forno n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, um calix de vinho branco, sal, cravo da India, salsa e deixa-se ferver até a carne ficar cozida, e serve-se depois com alguma salada ou massa de polpa.

82. **Marreco ensopado com cará.** — Involvão-se os pedaços de um marreco em pão ralado, e frijam-se em manteiga; accrescentem-se-lhes depois uma tigela de caldo de carne, pouco sal, pimenta, uma cebola, salsa, um ou dois carás se forém pequenos; e deixe-se ferver até tudo estar cozido; tirem-se depois as partes do marreco, e o cará cortado em talhadas; e, tendo reduzido o caldo a pouco liquido, engrosse-se-o com duas gemas de ovos, uma colher de vinagre, e tornem-se-lhe a deitar a carne e as talhadas do cará; deixem-se ferver mais um pouco, e sirvão-se.

83. **Marreco ensopado com chuchú.** — Corta-se o marreco em pedaços, que se frigem com trez colheres de

manteiga, até ficarem quasi assados ; tirão-se os pedaços, e deitão-se na mesma manteiga, duas colheres de farinha de trigo e mexem-se até ficarem alambreados; accrescentão-se-lhes, n'esta occasião, uma garrafa d'agua, sal, pimenta e folhas de cebola ; ferve-se tudo um pouco ; accrescentão-se lhe a carne e uma porção de chuchús descascados e cortados um calix de vinaigre e duas colheres de assucar ; ferve-se ainda por meia hora, e serve-se então.

84. Marreco ensopado com inhame. — Corta-se o marreco em pedaços, que se passão por gordura até ficarem assados de todos os lados ; accrescenta-se depois uma colher de farinha de trigo,mexe-se,e deitão-se-lhe uma tigela d'agua, sal, pimenta, folhas de cebola, mangerona e uma raiz de inhame cozida de antemão em agua e sal, e cortada em talhadas ; deixa-se ferver até que tudo esteja cozido, e antes de servir-se, ajuntão-se uma colher de caldo de limão,e um limão cortado, e sem caroços.

85. Marreco estufado com ameixas do Canadá. — Toma-se o marreco, e enche-se-o com ameixas do Canadá, descascadas e descaroçadas, ou na falta, com ameixas de conserva, misturadas com passas e pedaços de marmelo descascados ; deita-se o marreco na panella com meia libra de toucinho cortado em pedaços, dois calices de vinho, pouco sal, noz moscada, cardamomo, cravo da India, duas duzias de ameixas descascadas e sem caroços ; gruda-se a tampa, e ferve-se-o sobre um fogo regularmente quente ; passada uma hora, tira-se o marreco, e põe-se-o sobre um prato, com as ameixas em roda ; coa-se o môlho, tira-se-lhe a gordura, e serve-se-o sobre o assado.

86. Marreco estufado com cará do ar. — Põe-se o marreco de môlho, untado de sal, sumo de alho e de cebola, pimenta moida, salsa picada e vinagre ; passados seis a oito horas, tira-se-o, e enche-se de cará do ar ralado, e misturado com trez colheres de manteiga, trez de queijo ralado, pouco sal e canella moida ; deita-se o marreco cheio sobre uma lasca de toucinho, e cobre-se com outra lasca, ajuntando seis a oito cebolas, uma chicara de caldo, sal, pimenta e salsa picada ; gruda-se a tampa, e deixa-se ferver durante hora e meia, sobre um fogo regular ; estando assado, tira-se o marreco,coa-se-lhe o môlho, do qual se tira a gordura, que se deita sobre o marreco posto n'um prato, collocando as cebolas em roda.

87. Marreco frito com choucroute (repolho fermentado). — Involvem-se-em pão ralado os pedaços de um marreco, depois de estarem de môlho em sal e pimenta, e frigem-se em bastante gordura; estando fritos, e de boa côr, tirão-se, e deixa-se, na mesma gordura, uma porção de repolhos fermentados, ou na falta, repolho ferventado, ajuntando-lhes pouca agua, sal e uma chicara de vinagre; deixa-se o repolho refogar e acabar de cozer perto do fogo, mexendo-o de vez em quando para não queimar; serve-se com o marreco frito posto em cima.

88. Marreco frito com guandús. — Corta-se o marreco em pedaços, que se esfregão com sal e pimenta; involvem-se em farinha de trigo, e em seguida passão-se em gemas d'ovos; frigem-se depois em pouca gordura sobre fogo bem vivo; tirão-se os pedaços, e deita-se n'esta gordura, uma colher de farinha de trigo; mexe-se, e accrescentão-se-lhe um calix de vinagre, e uma porção de guandús, cozidos em agua, sal, folhas de cebola e de salsa; deixão-se ferver sobre pouco fogo até seccar a agua, e serve-se o guandú com o marreco frito por cima.

89. Marreco frito com mangaritos. — Corta-se um marreco gordo e novo em pedaços, e põem-se de môlho com sumo de laranja da terra, sal, salsa, cebola picada e umas pimentas comarís: passados trez horas, frigem-se em bastante gordura, e junto com elles uma porção de pequenos mangaritos descascados; frigem-se até ficarem de boa côr, e por fim activa-se bem o fogo, e servem-se, salpicando-os por cima com um pouco de salsa bem picada.

90. Marreco guisado com gerumbeba. — Toma se uma porção de fructas de figueira do inferno (gerumbeba) que se põe no burralho, assa-se e descasca-se; depois enche-se com ellas o marreco que se colloca n'uma panella com o resto das fructas, sobre uma lasca de toucinho, com uma chicara de caldo de carne, sal, pimenta, salsa e uma cebola picada: deixa-se ferver sobre pouco fogo até a carne ficar cozida, e serve-se com o proprio môlho, passado por uma peneira ou panno grosso.

91. Marreco guisado com quiabos. — Toma-se o marreco, e corta-se-o em pedaços, que se fervem em agua, sal, cebola, salsa e raiz de aipo; estando quasi cozidos, tirão-se, e frigem-se em duas colheres de manteiga, virando-os

para ficarem de boa côr ; tirão-se de novo, e deita-se, na mesma gordura, uma colher de farinha de trigo, e vai-se mexendo o caldo coado em que cozinhou-se o marreco, até ficar reduzido a quatro chicaras ; e accrescentão-se-lhe uma porção de quiabos, certados em rodellas, os pedaços do marreco fritos, o sumo de um limão, as talhadas de outro descascadas, e leva-se-o á mesa.

92. Pombos refogados com arroz. — Tomão-se quatro pombos, depois de depennados e limpos, frigem-se em quatro colheres de gordura até ficarem assados, virando-se até que tomem boa côr, tirão-se, aquece-se bem a gordura, e deita-se-lhe, n'esta occasião, uma porção de arroz escolhido e lavado e mexe-se : estando o arroz quente e engordurado por igual, accrescentão-se-lhe uma garrafa de caldo de carne, sal, noz moscada raspada, um dente de cravo, uma cebola cortada e os pombos ; deixão-se seccar perto do fogo, e estando cozidos, servem-se.

93. Pombos refogados com abobora. — Tomão-se pombinhos, e aboboras pequenas, que tenhão a casca ainda molle, e escaldão-se em agua quente, na qual ficarão até esfriar-se a agua ; derrete-se depois um pedaço de toucinho picado, e quando estiver bem quente, deitão-se os pombinhos rachados ao meio, e as aboboras inteiras, virando-os sempre ; ajuntão-se-lhes uma chicara d'agua, sal, pimenta, meia duzia de tomates, e deixão-se seccar perto do fogo ; passada meia hora, servem-se.

94. Pombos refogados com carapicús. — Frige-se uma quarta de toucinho, picado en pequenos pedaços, em uma colher de manteiga, e estando meio frito, deitão-se quatro pombos na mesma gordura, virando-os até ficarem de boa côr por todos os lados ; ajuntão se-lhes um punhado de carapicús cortados em pedaços, sal, pimenta, salsa, folhas de cebola e uma chicara de caldo de carne ; deixa-se tudo ferver bem sobre fogo moderado, e estando cozidos os pombos, deitão-se n'uma travessa ; põem-se-lhes em roda os terresmos com os carapicús e por cima o môlho depois de lhes ter accrescentado uma colher de farinha de trigo, desfeita em outra de vinagre.

95. Pombos refogados com chuchús. — Abrem-se os pombinhos pelo meio, deitão-se (virando-os sempre), em manteiga quente sobre o fogo, e quando tiverem tomado boa côr, ajuntão-se-lhes uma porção de chuchús descascados, parti-

dos e escaldados, sal, salsa, folhas de cebola e dois calices de vinho branco ; tapa-se a panella, deixa-se-a durante meia hora sobre fogo moderado, e serve-se depois.

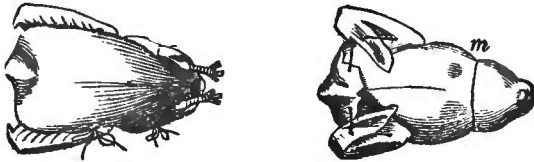
96. Pombos refogados com hervilhas. — Tomão-se quatro pombos novos, refogão-se em duas colheres de manteiga, e tendo elles tomado côr, tirão-se e cortão-se pelo meio, pondo-se na mesma gordura, uma porção de hervilhas novas, e em seguida, duas chicaras d'agua, os pedaços dos pombos, sal, pimenta, salsa, e noz moscada ; deixão-se cozer sobre brazas vivas, e accrescentão-se lhes, na occasião de servil-os, duas gemas d'ovos desfeitas n'um calix de vinho branco e uma pitada de assucar.

97. Pombos refogados instantaneamente. — Cortão-se dois pombos em quatro pedaços cada um, frige-se uma quarta de manteiga com meia de toucinho picado e outro tanto de carapicús ; põem-se immediatamente os pedaços dos pombos, virão-se para assarem de todos os lados e deixão-se frigir, durante dez a quinze minutos ; tirão-se depois os pombos, deita-se na manteiga uma colher de farinha de trigo, mexe-se-a, e accrescentão-se logo uma chicara de caldo de carne, sal e salsa ; deitão-se os pombos ainda por um instante n'este môlho, e servem-se, depois de ter-se espremido o sumo de um limão sobre os mesmos.

98. Pombos assados na grelha. — Depois de limpos os pombos, cortão-se em duas metades ao correr do espinhaço ; chateião-se, batendo-se-lhes com um pedaço de taboa, passão-se depois em manteiga quente, e cobrem-se dos dois lados com uma boa camada de pão ralado, temperando-se-os com sal e pimenta ; assão-se dos dois lados sobre a grelha, e servem-se com o môlho seguinte : ferve-se meia chicara de caldo de carne com trez colheres de vinagre, duas pitadas de cebola picada e outro tanto de salsa, sal, pimenta e uma colherinha de mostarda em pó.

Para este modo de preparar os pombos, devem-se procurar os mais novos.

99. Pombos assados no espeto. — Tomão-se os pombos, enteia-se cada um n'uma lasca de toucinho, e assão-se no espeto, sobre fogo bem moderado durante meia hora, pouco mais ou menos, e servem-se, com seo môlho : não se devem deixar seccar os pombos na occasião de assar, senão

ficão insipidos ; da mesma maneira, não se devem assar pombos senão aquelles que ainda não sabem voar.

100. Pombos recheados e ensopados. — Mistura-se um pedaço de figado de vacca ou de porco, bem picado, com outro tanto de cogumelos picadinhos, sal e pimenta, e enchem-se os pombos com esta massa, devendo-se escolher, os que não passão de dez a quinze dias; fervem-se com agua e uma porção de carapicús, que se servem depois com os pombos, deitando-lhes por cima o môlho reduzido e encorporado com uma pitada de polvilho, e misturado com uma colher de vinagre.

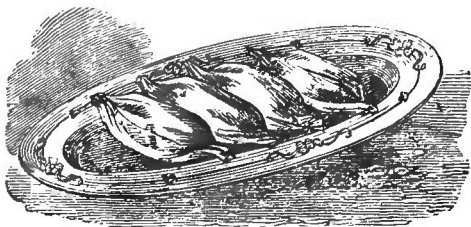
101. Pombos estufados com chicoreas. — Tomão-se os pombos já maduros, e põem-se a ferver n'uma panella guarnecida de toucinho com um calix d'agua, sal, noz moscada, salsa, cebola picada e um pouco de cogumelos picados; estando cozidos, servem-se sobre chicoreas guisados.

102. Pombos estufados com espargos ou com palmitos. — Põem-se os pombos de môlho durante vinte e quatro horas, em sal, salsa picada, pimenta, cebola, cravo da India e azeite doce ; deitão-se depois n'uma panella com quatro colheres de manteiga amassada com duas de farinha de trigo, uma chicara de caldo de carne, e deixão-se ferver, estando bem tapados, durante uma hora, sobre fogo bem moderado : por outro lado, ferve-se em agua e sal uma porção de espargos ou palmitos, amarrados em molhos ; estando cozidos, deitão-se desatados sobre o prato, cobertos de pão ralado e frito em manteiga ; põem-se os pombos em cima e despeja-se, sobre o todo, o môlho dos pombos.

103. Pombos estufados em quiabos. — Tomão-se dois pombos grandes, esfregão-se com sal e pimenta, involvem-se em pão ralado e depois em lascas de toucinho ; deitão-se n'uma cassarola com uma chicara d'agua, uma cebola

cortada, salsa picada, um dente d'alho, e deixão-se cozer; tirão-se depois os pombos, coa-se-lhes o caldo, e tirada a gordura, accrescentão-se-lhes mera colher de farinha de trigo, uma chicara d'agua e duas duzias de quiabos cortados em rodellas; deixa-se cozinhar e reduzir, e deita-se-o finalmente sobre os pombos.

104. Pombos fritos á parmezão. — Chateião-se com uma palmatoria os pombos, depois de cortados em duas metades, que se esfregão com sal, pimenta, sumo de limão; e, depois de involtos em farinha de trigo e passados em manteiga, assão-se na grelha; estando assados, deitão-se n'uma travessa, e cobertas de queijo ralado, assucar e canella, põem-se ao forno, deixão-se assar até estarem de boa côr, e servem-se.

105. Pombos fritos com capa. — Tomão-se as ametades dos pombos, chateião-se com uma palmatoria, e deixão-se de môlho durante trez a quatro horas, em sumo de limão, sal e sumo de alho; involvem-se depois em farinha de trigo, passão-se por gemas d'ovos, torna-se a cobril-os de farinha de trigo, e assão-se depois na gordura de um e outro lado, servindo-se com algum môlho ou salada.

Pombos fritos com capa.

106. Pombos fritos dourados. — Cortão-se os pombos em duas metades e chateião-se com uma palmatoria; involvem-se depois em uma boa capa de pão ralado, com sal, salsa picada, pimenta, e frigem-se dos dois lados em manteiga; estando fritos e de boa côr, põem-se n'um prato e deitão-se sobre elles seis a oito ovos batidos; postos no forno, deixão-se tomar boa côr, e servem-se.

107. Pombos guisados com betterrabas.—Fervem-se os pombos em agua e sal com algumas betterrabas novas;

estando cozidos, tirão-se os pombos, involvem-se em farinha de trigo, e frigem-se em manteiga; picão-se as betterrabas que se deixão esfriar, e que misturadas depois, com sal, pimenta e vinagre, se deitão na travessa, collocando os pombos fritos por cima, e por cima de tudo, se derrama a manteiga frita; servem-se frios.

108. Pombos guisados com doce de maracujás. Tomão-se pombos novos, passão-se em manteiga, e põem-se depois n'uma panella com uma porção de miolo de maracujás, duas colheres de assucar, uns dentes de cravo da India, canella e um calix de vinho branco, e deixão-se ferver sobre um fogo muito brando; estando cozidos, serve-se o doce de maracujá com os pombos por cima.

109. Pombos com creme de limão. — Tomão-se quatro pombos, esfregão-se com sumo de limão e um pouco de sal; põem-se depois a cozinhar com duas colheres de manteiga, um calix de vinho, canella, noz moscada, e estando cozidos, tirão-se, e misturão-se com uma chicara de nata, quatro colheres de assucar, o sumo de uma laranja doce, e um calix de vinho branco; deixa-se a mistura ferver uma vez, e serve-se com os pombos.

110. Pombos guisados con favas novas. — Põem-se trez pombos a ferverem, com uma porção de favas novas, em agua, sal, salsa e folhas de cebola; estando cozidos, tirão-se os pombos, que se cortão em duas metades, e frigem-se dos dois lados em duas colheres de gordura, até tomarem boa côr; involvem-se em seguida em pão ralado para tornarem-se a frigir; tirão-se e frigem-se na mesma manteiga, duas colheres de farinha de trigo e uma cebola picada; estando a farinha tostada, misturão-se as favas, e deixa-se tudo ferver até o caldo das favas ter seccado, e servem-se juntamente com os pombos.

111. Pombos guisados com mangaritos. — Tomão-se quatro pombos grandes, fervem-se com agua, sal, pimenta, salsa, cebola e uma porção de mangaritos; estando cozidos, tirão-se, dividindo-os em duas partes, frigem-se de um e outro lado em manteiga, tirão-se, e frigem-se, na mesma manteiga, mangaritos cortados em talhadas; depois de bem tostados, tirão-se igualmente do fogo, e frigem-se ainda n'esta mesma manteiga uma cebola picada e uma colher de farinha de trigo, ajuntando-se-lhes uma chicara grande do caldo dos pombos;

deixa-se ferver por um pouco, e deitão-se-lhe os pedaços dos pombos e os mangaritos; dá-se-lhes mais uma fervura, e servem-se.

112. Pombos guisados com palmitos. — Cozinhão-se quatro pombos novos em agua, contendo salsa, folhas de cebola, sal, pimentas, uma porção de cogumelos, e um palmito cortado em pedaços; depois de tudo isto ferver por um quarto de hora, deita-se em uma cassarola depois de polverizado de farinha de trigo e humedecido unicamente com uma chicara de caldo; deixa-se então ferver sobre brazas, durante um quarto de hora, e põe-se sobre o prato, deitando-lhes por cima o môlho, a que se accrescentão, n'esta occasião, duas gemas d'ovos, batidas com trez colheres de nata de leite.

CAPITULO VIII

CAÇA DE CABELLO

A ANTA

A anta é uma caça que se encontra nas mattas virgens do Brazil, e é caçada não so por causa dos estragos que faz nas plantações, como por causa de sua excellente carne, que se assimilha muito á carne de vacca e de cavallo, tanto no aspecto, como no gosto, como finalmente por causa de seo excellente couro que offerece quatro vezes mais resistencia do que o do boi.

A carne do filho da anta de um anno para baixo, é sobre tudo muito apreciada, e é superior a todas as carnes tanto dos animaes silvestres, como dos domesticos.

E' escandecente, todavia, como toda a carne de caça, e por tanto deve-se usal-a com alguma cautela.

1. Anta refogada com palmitos. — Ferve-se um pedaço de carne de anta durante alguns minutos, em agua e sal, tira-se-o e refoga-se em um pouco de gordura, virando para todos os lados; accrescentão-se uma chicara d'agua, outra de vinho branco, sal, salsa, folhas de cebolas, uma colher de sumo de limão e um palmito cortado; deixa-se ferver com pouco fogo.

Estando cosido, tira-se do fogo, põe-se o palmito sobre o

prato, deitando-se-lhe por cima a carne com o môlho coado; tendo-se-o engrossado com duas gemas d'ovos batidas e um calix de sumo de limão, serve-se.

2. Carne de anta refogada. — Toma-se um pedaço de carne de anta nova, escalda-se-a, e deixa-se esfriar na mesma agua; tira-se-a e corta-se em pequenos pedaços; refoga-se com um pouco de gordura, uma cebola picada, apolvilha-se com duas colheres de farinha de trigo; accrescentão-se duas chicaras d'agua, sal, pimenta, salsa picada, seis tomates, o sumo de um limão, as rodellas de outro descascado, e uma colher d'assucar; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado e serve-se.

3. Anta assada no espeto. — Lardeia-se o lombo da anta, com toucinho temperado em sal, pimenta, alho; põe-se-o de môlho em sal, salsa, cebolas pimenta comarí, e um pouco de vinagre, quanto basta para humedecer; deixa-se doze horas n'este tempero.

Enfia-se-o no espeto involvendo-o em papel untado com manteiga ou gordura, e assa-se sobre um fogo regular; estando cozido, tira-se-o, e unta-se-o com uma gema de ovo batida, e dá-se mais umas voltas no espeto, para a carne tomar boa côr; serve-se com saladas.

O lombo é o pedaço que mais se presta para este guisado.

4. Anta assada no forno. — Deita-se uma posta de carne de anta, de môlho em vinagre, com quatro a cinco colheres de assucar mascavo, uma de sal, pimentas, folhas de cebolas, cravo da India e mangerona.

Passadas vinte e quatro horas, tira-se-a, e lardeia-se com pedaços grossos de toucinho, e pedacinhos de alho, e se a involve em uma capa feita com seis colheres de farinha de trigo, dois ovos inteiros, uma colher de manteiga de vacca, e quanto basta de leite, para formar uma massa, que se estende sobre uma toalha, e na qual se involve a posta de carne.

Põe-se a posta assim preparada, em uma panella, tendo posto no fundo d'ella, uma plancha de toucinho; assa-se-a no forno ou sobre um fogo moderado, para o que são precisas só trez horas; serve-se com a capa.

5. Anta assada na grelha. — Corta-se a carne em talhadas da grossura de um dedo, salpica-se de sal, pimenta, cebola cortada e salsa; bate-se-a bem com um páo, passa-se em manteiga, e assa-se sobre a grelha; serve-se-a com sala-

da, ou com folhas de burragem picadinhas com sal e vinagre.

6. **Anta ensopada com cará do ar.** — Toma-se um pedaço de carne de anta que se refoga em trez colheres de gordura, uma de farinha de trigo, uma cebola picada, sal, duas pimentas e meia duzia de tomates; estando a carne igualmente frita, para o que se a vira por vezes, accrescentão-se uma tigela de agua, um calix de sumo de laranja da terra azeda, uns carás do ar descascados e cortados com rodellas, deixando ferver até a carne ficar cozida e o caldo reduzido.

7. **Anta estufada.** — Ponha-se um lombo de anta n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, com uma chicara de vinho, um calix de vinagre duas colheres de assucar, duas cebolas cortadas, um dente de alho, sal, pimentas, dois dentes de cravo da India; deixa-se a carne n'estes temperos durante seis horas, virando-se de vez em quando; gruda-se a tampa, põe-se a panella sobre o fogo, e ferve-se durante duas a trez horas; serva-se com o seo môlho coado e sem gordura.

8. **Anta estufada com caratinga.** — Ferve-se um lombo de anta durante cinco a dez minutos em leite e sal; tira-se-o, e deixa-se esfriar; lardeia-se com toucinho temperado com sale, pimenta; deita-se-o n'uma panella guarnecida com toucinho e uma chicara de nata de leite, sal, uma colher de assucar, um dente de alho, um pouco de gengibre raspada e uma ou duas raizes de caratinga, decascadas e cortadas em rodellas; tapa-se a panella, gruda-se-a e deixa-se ferver sobre um fogo activo durante duas a trez horas; serve-se com o seo môlho.

9. **Anta guisada á campeira.**— Ferve-se uma posta de carne de anta em soro de leite, com sal, salsa, folhas de cebola, gengibre, pimenta e sementes de mostarda inteiras.

Estando cozido, tira-se do fogo, e tendo, por outro lado, fervido uma caneca de leite com uma colher de assucar, duas gemas d'ovos e uma colherzinha de polvilho, deita-se a carne n'este creme; deixa-se ferver o todo, durante pouco tempo; e serve-se sobre fatias de pão torradas.

10. **Anta guisada com quiabos.** — Corta-se em pedaços uma posta de carne de anta, ferve-se-a em agua e sal até ficar cozida; tira-se a e refoga-se com duas colheres de gordura, uma chicara d'agua, uma colher de polvilho, toma-

tes, uma porção de quiabos cortadas em talhadas, pimentas, salsa, folhas de cebola, e um limão decascado e cortado em talhadas ; deixa-se ferver durante mais meia hora, e serve-se com angú de fubá de moinho.

11. Anta guisada com sapucaias. — Toma-se um pedaço de carne de anta, ferve-se-o com sal, agua, cebola, salsa, pimenta, cravo da India e gengibre ; estando cozida, tira-se a carne e refoga-se em trez colheres de gordura,duas de farinha de trigo, uma cebola picada ; ajuntão-se, depois, uma chicara de caldo coado, outra de nata de leite, e uma porção de amendoas de sapucaias cortadas; deixa-seferver e serve-se.

12. Carne de anta sepultada á moda de caçador. — Toma-se uma posta de carne de anta, que se esfrega com sal ; feito o que, se a envolve em folhas de bananeiras ou de caeté, e introduz-se a carne assim preparada em um buraco feito em terra, e no qual se terá queimado bastante lenha para a aquecer, e cobre-se com a terra que saio, acendendo por cima outra porção de lenha ; passadas duas a trez horas,tira-se a carne que d'est'arte adquirio um excellente gosto.

Come-se com um môlho feito com pimentas comarís, sumo de limão,e o succo que de correr da carne quando se a partir.

13. Bifes de anta. — Tira-se um lombo de anta, corta-se-o em talhadas da grossura de dois dedos, salpica-se-as com sal e pimenta ; bate-se põem-se as com um páo, e em camadas umas sobre as outras, em uma cassarola com pouco gordura, uma porção de carás já coeidos, descascados e cortados em rodellas finas, uma cebola, e salsa picadinha ; deixa-se frigir e serve-se.

14. Churasco de carne de anta. — Faz-se o churasco da carne de anta, da maneira seguinte ; corta-se uma boa posta de carne, deixando o couro pegado á carne ; esfrega-se esta com bastante sal, põe-se-a no forno até assar, e serve-se, ficando o couro servindo de travessa.

Serve-se com um môlho de sumo de limão e pimentas comarís.

15. Muquecas de carne de anta. — Toma-se um padaço de carne deanta, que se corta emtalhadas finas e que se tempera com sal ; em seguida, envolve-se cada talhada em folhas de bananeira ou de caeté, e põe-se no burralho até ficarem cozidas.

Servem-se com môlho de limão e pimentas comarís.

16. Talhadas de carne de anta. — Corta-se a carne em talhadas finas, batem-se as com o corte de uma faca, aparão-se-as, e salpicão-se com um pouco de sal e un môlho feito com bastante sumo de pimentas comarís, passão-se em gordura, e assão-se na grelha de um e outro lado; servem-se com cangica.

A CAPIVARA.

A capivara é muito commum no Brazil; habita as margens dos rios, nos quaes passa a mor parte do tempo, saindo só para fóra, para fazer suas depredações nas plantações de arroz e milho, que tanto estraga como come; de noite, porém, recolhe-se ás furnas que achão-se na beira dos rios.

A carne da capivara é similhante á carne do porco do matto; no Brazil matão-se annualmente centos d'ellas, aproveitando-se só dos couros; entretanto é a sua carne muito saborosa, e em extremo saudavel para as pessoas escrofulosas, syphiliticas, para as que soffrem de rheumatismos, tuberculos pulmonares, etc; como porém dá muito trabalho a tirar-se a catinga, poucas vezes se aproveita esta carne em prejuizo da saude, tomando-se de preferença remedios catinguentos, de máo gosto e caros, em vez de se dar ao incommodo de preparar esta carne.

Por isso publicamos aqui um meio facillimo de se tirar a catinga da carne d'este animal, e tambem alguns modos de se preparal-a; faz-se iguarias muito delicadas e saudaveis com a carne da capivara.

Estando a capivara morta e esfolada, corta-se-a em quartos, tirando-se toda a banha que a cobre interior e exteriormente e isto com todo o escrupulo, porque é a gordura a parte catinguenta da capivara; n'esta occasião, põem-se-os quartos de môlho, em sal, salsa, cebola, aipo, pimenta, e sumo de laranja da terra ou limão, durante vinte e quatro horas; deixão-se-os depois outras vinte e quatro horas em agua fria corrente ou mudando a agua seis a oito vezes; dá-se depois uma fervura, torna-se a pôr a carne durante seis a oito horas em sumo de laranja da terra e agua, podendo n'este estado, preparar-se-a conforme as receitas aqui explicadas.

A gordura e a banha são remedios efficazes contra a sarna

as ulceras cancrosas, rheumatismo, tico doloroso; são usadas como fomentação, para os destroncamentos, inchações chronicas etc.

1. Capivara assada. — Depois de desinfectado o lombo da capivara, põe-se o de môlho durante seis horas em aguardente, cravo da India, salsa, cebolas, gengibre, mangericão tomilho, sal e pimentas.

Enfia-se-o no espeto, assa-se a fogo descoberto, molhando-o com sumo de laranja -da terra, e estando cozido, serve-se.

2. Capivara assada com tayoba. — Depois de desinfectada a carne da captivára, põe-se a ferver durante uma hera com soro de leite, sal, salsa, folhas de cebola, tomilho ou serpol, cravo da India, pimentas; tira-se, enxuga-se e enfia-se no espeto; assa-se em fogo activo no principio, e moderado para o fim; serve-se com folhas de tayoba fervidas em agua e sal, e collocadas n'um prato, sendo cobertas com pão ralado e manteiga derretida, e serve-se com um môlho de limão e pimentas comaris.

3. Capivara ensopada com serralha. — Corta-se um pedaço de carne de capivara, escalda-se, deixando-o esfriar na mesma agua; tira-se e frige-se em duas colheres de gordura, uma tigela d'agua, um calix de aguardente, sal, salsa, cebola, cravo da India, e pimenta; deixa-se ferver até ficar cozido, servindo-se com serralha picada fina, escaldada, e refogada com pouca gordura, depois de ter accrescentado um pouco d'agua e sal.

4. Capivara guisada com almeirões. — Toma-se nm pedaço de carne de capivara e ferve-se em agua, com sal pimenta, salsa, folhas de cebolas, gengibre, cravo da India; estando cozido, refoga-se em duas colheres de gordura, e uma cebola picada; accrescentão-se um calix de sumo de limão e nma chicara d'agua; deixa-se ferver mais meia hora, e serve-se sobre um prato de almeirões escaldados, picados e refogados com uma colher de gordura, ajuntando uma chicara de agua e sal; deixando ferver mais um pouco, serve-se.

5. Capivara guisada com vagens. — Ferve-se em agua e sal nm pedaço de carne de capivara; estando cozido, corta-se o em pedaços; por outra parte, põem-se n'uma panella

uma colher de fubá de cangica (fubá mimoso), uma outra de gordura, deita-se a carne, e frige-se, mexendo ; accrescentão-se duas chicaras d'agua, uma porção de vagens cortadas, sal, mangericão, salsa, folhas de cebolas ; ferve-se até tudo estar cozido, e serve-se.

6. Capivara guisada com raiz de inhame. — Deitão-se em uma panella, um pedaço de carne de capivara e uma ou duas raizes de inhame com bastante agua e sal ; deixa-se ferver ; quando estiver tudo cozido, tira-se e corta-se em pedaços, tanto a carne como o inhame ; em seguida, refogão-se os em um pouco de gordura e uma cebola picada, ajuntão-se um calix de sumo de limão ou de laranja da terra, duas gemas d'ovos desfeitas em uma chicara d'agua, pimentas comarís e salsa e tendo fervido durante meia hora, serve-se.

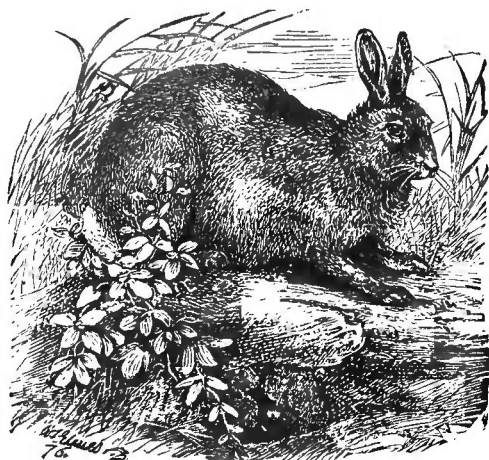
7. Capivara guisada com carapicús. — Ferve-se uma porção de carne de capivara, cortada em pedaços, em agua, sal, pimentas, cravo da India, tomilho e mangerona ; estando cozidos, tirão-se e refogão-se com uma colher de gordura, uma porção de carapicús, sal, pimentas, um calix de vinagre e uma chicara d'agua ; deixa-se cozinhar a fogo lento durante uma hora, e serve-se.

O COELHO

O coelho da America é similhante ao coelho silvestre da Europa, e portanto, proporciona os mesmos guisados, que se obtêm com este.

A sua carne é mais gostosa durante os mezes de Dezembro a Junho ; nos outros mezes, porém, a sua carne é muito dura e magra.

1. Coelho refogado á bahiana. — Deita-se o coelho depois de limpo e partido, em uma cassarola com quatro colheres de gordura quente, e tendo tomado côr, tira-se, involve-se levemente em farinha de trigo, e torna-se a pôl-o na cassarola com uma chicara de caldo, outra de sumo de laranja da terra, algumas pimentas comarís, dois pimentões, um pouco de gengibre rapado, sal, salsa, uma porção de carapicús escolhidos, e a gordura em que se frigio o coelho ; ferve-se, um pouco, e estando bem cozido, serve-se.

2. Coelho refogado com alcaxofras. — Corta-se um coelho em pedaços, e passão-se em gordura quente com uma sebola picada, sal, pimenta, salsa e um dente de alho; ajuntão-se uma chicara d'agua e outra de vinho; deixa-se ferver até

Coelho da America.

estar cozido; estando cozido, ajuntão-se alguns fundos de alcaxofras cozidos em agua e sal e cortados em talhadas, e uma colherzinha de polvilho desfeito em agua e sumo de limão; deixa-se ferver e serve-se.

3. Coelho refogado com agrião. — Corte-se o coelho em pedaços, refoguem-se em um pouco de gordura de porco, devendo ficar bem tostados; accrescentem-se uma cebola picada, sal, pimentas, salsa, e uma chicara de vinho branco; estando os pedaços cozidos, refogue-se no mesmo môlho, uma porção de agrião picado e escaldado; põem-se o agrião no fundo do prato e os pedaços por cima, e serve-se.

4. Coelho refogado com batatinhas. — Frige-se uma cebola em gordura; estando a cebola frita, refogão-se n'esta gordura os pedaços de um coelho, uma porção de batatinhas cruas, decascadas e cortadas em rodellas, ajunta-se uma chicara d'agua, sal, pimentas, deixa-se cozinhar em fogo lento, e serve-se.

5. Coelho refogado com cebolas. — Frigem-se em trez colheres de gordura, uma duzia de cebolas pequenas inteiras ; estando coradas, deita-se-lhes um coelho cortado em pedaços ; mexe-se, accrescentando-se uma garrafa de vinho tincto, salsa, sal, pimentas, louro, e noz moscada ; deixa-se cozinhar perto do fogo e serve-se.

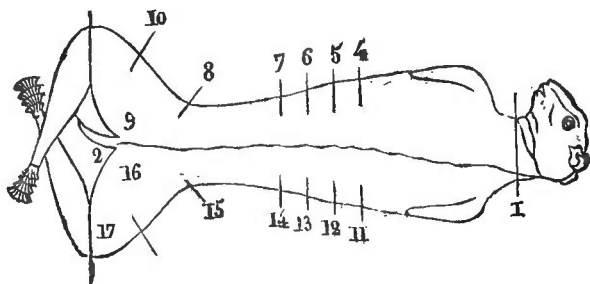
Agrião.

6. Coelho á portugueza. — Corta-se um coelho em pedaços, fervem-se em agua, vinho, sal, salsa, mangerona noz moscada.

Por outro lado, corta-se em rodellas uma porção de cebolas que se põe em uma cassarola com duas colheres de gordura ou azeite doce, sal, e pimenta ; principiando a ferver ajuntão-se uma colher de vinagre e outra de caldo, não mexendo-se, para que as cebolas fiquem inteiras ajunta-se, n'esta occasião, o coelho cozido, aquece-se e serve-se.

7. Coelho assado no espeto á caçador. — Esfrega-se um coelho com sal, involve-se-o em lascas finas de toucinho, e assa-se no espeto ; estando assado, tira-se e deitão-se no môlho que pingou na pingadeira, uma cebola, salsa

bem picada, cravo da India, pimenta, gengibre e um pouco de assafrão, e deixa-se cozinhar sobre um fogo lento.

Colloca-se o coelho sobre um prato, deitando por cima o môlho que se apromptou ; dá-se, com a ponta de uma faca, diversos golpes em differentes logares, afim do môlho penetrar no coelho, e serve-se.

Coelho á caçador.

8. Coelho assado no espeto á princeza. — Tira-se a cabeça de um coelho e esfrega-se o corpo com sal, pimentas e tomates, deixando-se-o n'estes temperos durante cinco a seis horas; depois de que lardeia-se-o com lascas de toucinho, aparando suas pontas rente da carne ; involve-se depois o coelho em pão ralado,enfia-se-o no espeto,assa-se,untando-se-o com nata de leite, á qual se ajuntão alguns cravos da India, canella e um pouco de assucar ; estando assado, serve-se com rodellas de limão postas por cima, e o seo molho separado.

9. Coelho assado no espeto, em calda de assucar. — Involve-se um coelho em papel untado de gordura e assa-se-o no espeto ; tirão-se os ossos e pica-se a carne bem fina, á qual misturão-se n'uma libra de calda de assucar, meia libra de amendoim torrado e socado, cravo da India,e canella; estando em ponto, accrescentão-se uma mão cheia de pão ralado, oito gemas d'ovos, quatro colheres de queijo ralado; mexe-se e põe-se n'uma compoteira, cobrindo com canella moida ; serve-se como sobremesa.

10. Coelho lardeado o assado no espete. — Lardeia-se todo um coelho, com tiras finas de toucinho;depois de-se ter tirado a cabeça,enfia-se-o no espeto e assa-se, molhando-o com vinho branco, ao qual se ajuntaram duas colheres de man-

teiga, sal, salsa picada, alho ; cebolas cortadas e pimentas ; estando assado, serve-se.

Agulha de lardear.

11. Coelho com torradas.—Frigem-se em trez colheres de gordura, uma cebola e um pouco de salsa picada ; ajuntão-se depois os pedaços do coelho partido, com sal, cominho, talhadas de limão e sumo de laranja da terra, e deixão-se ferver ; estando cozido, collocão-se sobre fatias de pão fritas em manteiga, que se terão postas no fundo de um prato, e sobre as quaes se terá posto uma camada de queijo ralado, collocando por cima d'esta, uma porção de manteiga derretida.

12. Coelho ensopado com gerumbeba (Figueira da Judea.— Corta-se o coelho em quartos, e põem-se estes de môlho em sal, alho, pimentas, e tomates pisados ; passadas vinte e quatro horas, refogão-se com os mesmos temperos em trez colheres de gordura, accrescenta-se logo, uma porção de figos de Judea ou do inferno descascados, mexe-se e apolvilha-se com uma colher de farinha de trigo ; accrescenta-se uma tigela d'agua ou de caldo de carne, e serve-se.

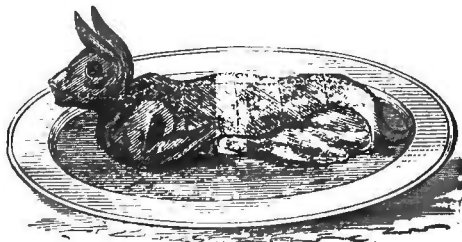
13. Coelho ensopado com grão de bico. — Tostão-se trez colheres de farinha de trigo em trez colheres de manteiga ; estando corado, deitão-se-lhe os pedaços de um coelho, e accrescentão-se logo uma chicara de vinagre, uma tigela d'agua, sal, salsa, cebola, pimenta, e uma porção de grãos de bico, e deixe-se cozer ; quando estiver cozido e o caldo reduzido, encorpora-se o caldo com duas gemas d'ovos desfeitas em meia chicara d'agua e trez colheres de assucar, e serve-se.

14. Coelho frito. — Fervem-se os pedaços de um coelho em agua, sal e salsa ; estando cozidos tirão-se e deixão-se esfriar ; involvem-se os pedaços em pão ralado, cobrem-se de gemas d'ovos, frigem-se em manteiga, e servem-se.

15. Coelho guisado com guandús. — Toma-se um coelho, ferve-se-o em agua, sal, salsa, gengibre, pimentas, e uma porção de guandús ; tira-se o coelho, reduz-se o caldo, accrescentando-se, no fim, duas colheres de manteiga amassada com uma colher de farinha de trigo, e duas gemas d'ovos, desfeitas em uma chicara de vinagre, misturado com

duas colheres de assucar; tendo fervido um pouco, deita-se-lhe o coelho, continua-se a ferver um pouco e serve-se.

16. Coelho guisado com leite. — Cozinha-se o coelho em agua e sal, tirão-se os ossos, pica-se a carne bem miudo com meia libra de carne de vitella, uma cebola, sal, noz moscada rapada ; põe-se a ferver por outra parte, uma garrafa de leite, com uma porção de miolo de pão e um pouco de sal, deixando-se reduzir até á terça parte ; deita-se-lhe a carne picada n'esta occasião, e logo que aquecer serve-se.

17. Coelho guisado com môlho pardo. — Involve-se um coelho em planchas de toucinho, e assa-se-o no forno ; corta-se-o em pedaços que se deitão no môlho seguinte : fervem-se uma garrafa d'agua, outra de vinho tincto, com sal, salsa, duas cebolas cortadas, um dente d'alho, folhas de louro, pimentas, coentro, o figado do coelho e dois figados de gallinha ; estando o caldo reduzido á metade, coa-se-o, tendo posto os pedaços do coelho dentro d'este môlho, até aquecerem, e serve-se.

Coelho recheado e ensopado.

18. Coelho recheado e ensopado. — Toma-se um coelho, tirão-se-lhe os ossos, deixando-se unicamente a cabeça ; picão-se n'esta occasião meia libra de carne de porco bem gorda, carapicús, uma cebola, quatro gemas d'ovos cozidos duros, sal, pimentas, e noz moscada ; enche-se o coelho com esta massa, cose-se a abertura com linha, e põe-se a cozinhar com uma garrafa d'agua, outra de vinho, sal, salsa, mangerona, coentro, alho, e cravos da India ; estando cozido, tira-se e involve-se-o em codeas de pão raladas, e passadas em manteiga ; deitando por cima o caldo coado e reduzido, e umas rodellas de limão descascado, serve-se.

A COTIA.

A cotia é um animal que se encontra em abundancia nas matas da America meridional, e tambem no Mexico e nas Antilhas; fornece algumas iguarias delicadas e apreciaveis que mencionaremos aqui; este animal alcança o tamanho dos coelhos domesticos; a sua carne occupa o meio termo entre a carne do coelho e a da lebre.

1. Cotia refogada com chuchús. — Toma-se uma cotia, que depois de limpa se corta em pedaços, e se frigem em trez colheres de gordura; estando fritos, tirão-se e refogão-se na mesma gordura uma porção de chuchús descascados; ajuntão-se uma chicara d'agua, um calix de aguardente, uma colher de sumo de limas, uma colherzinha de polvilho, sal, salsa, pimentas, e um pouco de gengibre rapado; deixa-se ferver sobre brazas até a carne ficar cozida e serve-se.

2. Cotia assada. — Depois de se tirar o couro da cotia e de se a ter alimpado, esfrega-se-a com sal, pimentas e sumo de tomates, deixando-se n'este tempero durante seis horas para a carne ficar bem impregnada; deita-se-a depois n'uma panella sobre lacas de toucinho com cebolas picadas, salsa e um dente d'alho, humedecendo-a com meia chicara d'agua e uma colher de sumo de laranja da terra; assa-se sobre um fogo moderado e serve-se com o seo môlho desengordurado.

3. Cotia ensopada com carás. — Refogão-se uma colher de farinha de triga, uma cebola picada e uma colher de assucar mascavo, até tomarem uma côr alambreada escura; deita-se a cotia cortada em pedaços, virão-se para frigirem de ambos os lados; ajuntão-se uma garrafa d'agua, com meia chicara de sumo de laranja da terra, um cará decascado e picado, meia duzia de tomates, sal, pimenta, salsa e um dente de alho, deixa-se ferver durante uma hora, e estando cozido, serve-se.

4. Cotia estufada com carapicús. – Depois da cotia esfolada, e alimpada, enche-se-a com um recheio da maneira seguinte . uma mão cheia de carapicús, quatro onças de toucinho, meia duzia de tomates, sal, salsa, pimentas comarís,

dois ovos cozidos duros. um dente de alho, uma cebola, um pouco de gengibre rapado, e uma colher de assucar humedecendo com um pouco de sumo de limão; deita-se-a depois n'uma panella guarnecida com lascas de toucinho, uma chicara d'agua, uma porção de carapicús, sal, pimenta ; depois de bem tapado, cozinha-se sobre brazas durante duas a trez horas, e serve-se.

5. Cotia frita com mandioca. — Corta-se uma cotia em pedaços que se salpicão com sal e pimenta ; involvem-se em fubá de cangica (fubá mimoso); passão-se em gemas d'ovos, cobrem-se de novo com fubá de cangica, frigem-se em seguida em duas colheres de gordura, com umas mandiocas cozidas, e cortadas em tiras compridas, virando-as, para fritarem de ambos os lados e tomarem boa côr, e servem-se.

6. Cotia guisada com grelos de abobora. — Ferve-se uma cotia em agua e sal, depois de a ter cortado em pedaços ; ajuntão-se pimentas, gengibre, uma porção de grelos de abobora destalados e amarrados em feixes ; estando cozidos, tirão-se a carne e os grelos; refogão-se por outra parte uma duzia de tomates em duas colheres de manteiga, uma chicara de caldo, uma colher de pó de rosca secca, sal, pimentas, uma cebola picadinha ; deixa-se ferver, deitão-se a carne e os grelos n'este môlho, e serve-se depois de ter fervido um pouco.

A IRARA, A ONÇA E O TAMENDUA.

Raras vezes se come a carne das iraras, onças, e tamenduas, por ser a sua carne muito dura e secca ; todavia como ella é medicinal, e muito proveitosa em alguns casos, apresentamos aqui algumas maneiras de se a preparar, sendo alias certo que será um prato muito apreciado nas matas do Brazil.

1. Irara, onça e tamendua assados. — Como a carne d'estas trez animaes se assimilha e se prepara pelos mesmos modos, daremos sob uma só formula, as receitas que servem para a sua preparação.

Para assal-os, deve a carne d'estes animaes ser muito nova,

e põe-se-a, depois de limpa. de môlho em sumo de limão com alguns tomates pisados, pimentas comarís, um dente d'alho e uma cebola cravada de cravos da India; deixa-se a carne durante vinte e quatro horas para tomar o gosto dos temperos e ficar mais tenra; passa-se-a depois, em gordura quente, e enfia-se logo no espeto; assa-se-a n'um fogo moderado e serve-se.

2. Irara, onça e tamendua ensopados. — Põe-se a carne de môlho em vinagre forte, sal, salsa, pimentas comarís, gengibre, noz moscada, e uma porção de sementes de mostarda moida; passadas vinte e quatro horas, tira-se-a e frita-se em gordura, virando para tostar de todos os lados; corta-se a carne em pedaços pequenos, refogão-se na mesma gordura uma colher de farinha de trigo, duas cebolas, duas chicaras d'agua e um calix de vinagre; ferve-se um pouco e deita-se a carne n'este môlho; deixa-se ferver perto do fogo até ficar cozida, e serve-se.

3. Irara, onça e tamendua guisados.— Toma-se um pedaço de carne, ferve-se em duas tigelas d'agua, uma chicara de vinagre, uma de aguardente, sal, pimentas, salsa, folhas de cebola, gengibre, um dente de alho, dois cravos da India e uma duzia de tomates.

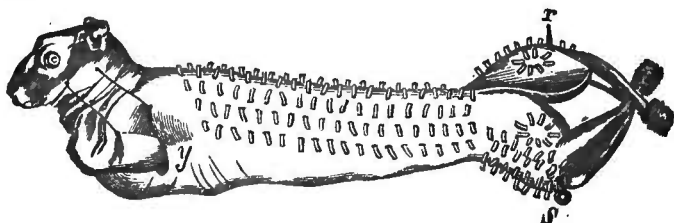
Estando cozida, tira-se a carne e refoga-se-a em trez colheres de gordura, e accrescenta-se o caldo reduzido a quatro chicaras, e encorpado com trez gemas d'ovos, e serve-se.

A LEBRE.

A lebre é um animal da Europa e que não existe no Brazil; tem a apparencia do coelho, é porem mais comprido e a sua carne é preta.

Para se preparar a lebre para qualquer guisado, esfola-se e a sua pelle tem bastante valor para os chapeleiros.

1. Lebre lardeada e assada no espeto. — Unta-se uma lebre com sal, pimenta e sangue de gallinha, expondo-a na labareda, para seccar o sangue; lardeia-se-a com toucinho, e assa-se no espeto; molhando com um môlho feito com duas colheres de manteiga derretida, meia colher de mostarda ingleza, e um calix de vinho tinoto, serve-se.

2. Lebre guisado com môlho preto. — Corta-se a lebre em pedaços, ferve-se-a com lascas de toucinho, uma chicara d'agua, outra de vinho, sal, pimenta, salsa, louro, mangericão, cominhos, e folhas de cebolas; estando cozido, tira-se e passa-se o caldo por uma peneira; ajuntão-se o figado da lebre, o sangue e o figado de duas gallinhas desfeitos em sumo de larauja da terra, e aquece-se, mexendo continuadamente; deita-se a lebre dentro, e estando tudo quente, serve-se.

Lebre lardeada e assada.

3. Lebre refogada com carapicús ou cogumelos. — Toma-se a carne de uma lebre que se corta em pedaços, e refogão-se em duas colheres de gordura, sal, pimentas cravo da India, noz moscada, seis tomates, uma cebola picada, uma colher de farinha de trigo e uma mão cheia de carapicús escolhidos e lavados em agua quente; estando tudo impregnado de gordura, accrescentão-se uma chicara d'agua quente, um calix de vinho e um pouco do sumo de laranja da terra; ferve-se tudo durante uma hora perto de fogo, e serve-se.

4. Lebre estufada á chefe de cozinha. — Tirão-se os lombos de duas lebres, põem-se-os de môlho em sal, alho, salsa picada, tomilho (serpol), pimenta, folhas de louro, de cebolas, mangericão, cominho, e sumo de limão; passadas vinte e quatro horas, tirão-se os lombos, enxugão-se e lardião-se com toucinho; collocão-se n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho com meia garrafa de aguardente e outro tanto de vinho branco; deixa-se tudo ferver durante trez a quatro horas em fogo vivo com duas libras de carne de vitella picada; tendo coado e reduzido o môlho, deita-se-o por cima, e serve-se frio.

5. Lebre preparada instantaneamente. — Toma-se uma lebre ainda quente, que se corta em pedaços; ajuntão-

se o sangue que se põe em uma vasilha grande, com a lebre, quatro onças de toucinho cortado em pedaços, um molho de hervas de tempero ; cebolas, sal, bastante pimenta, e garrafa e meia de vinho tincto muito forte.

Põe-se a vasilha sobre um fogo vivo, de maneira que o fogo involva a vasilha e que com a primeira fervura o vinho pegue fogo, podendo-se ajuntar um pouco de aguardente para que este effeito seja mais prompto.

Depois que o vinho acabar de queimar, tirão-se e involvão-se os pedaços em seis colheres de manteiga, e, em seguida, em farinha de trigo ; põem-se na vasilha e deixa-se reduzir o môlho.

Em meia hora a lebre estará prompta.

6. Quitute de lebre. (Civet). — De ordinario se põem as pernas no espeto, e só se faz o quitute do resto.

Depois de ter cortado a lebre em pedaços, rachando-se tambem a cabeça, põem-se de parte o sangue e o figado ; põem-se a frigir em uma cassarola quatro onças de toucinho cortado em pedaços com quatro onças de manteiga, até ficar tudo bem tostado ; ajuntão-se n'esta occasião os pedaços da lebre para tomarem côr, salpicando-os com uma colher de farinha de trigo, e depois de misturado, ajuntão-se um copo de vinho tincto, outro tanto de caldo de carne ou agua, pouco sal, pimentas, temperos um molho de hervas de cheiro, algumas bagas de zimbro..

Quando a lebre estiver meio cozida, ajuntão-se doze cebolas pequenas, que se tostarão em manteiga, com um pouco de assucar ; deixão-se cozinhar ; cinco minutos antes de ir á mesa põe-se o figado, que depois se tira, para fazer môlho para assado ; põe-se o sangue para engrossar o môlho, e depois de ter tomado mais um pouco de calor, serve-se.

A LONTRA E A ARIRANHA.

A lontra e a ariranha são dois animaes que vivem dentro d'agua ; fornecem uma carne que proporciona iguarias de bom gosto, e que se apromptão por differentes modos.

As suas carnes são pretas e se assimilhão á da lebre ; não são porém tão seccas e tão cheias de nervos, e por esta razão

são-lhe preferiveis; reunímos as suas carnes n'um só artigo por serem identicas.

1. Lontra e ariranha assadas. — Como se costuma preparar a carne d'estes dois animaes pela mesma maneira, juntão-se aqui os guisados que se podem obter com as suas carnes.

Para assal-os, tira-se-lhes o couro; depois de limpos e lavados, põem-se os de môlho em sumo de laranja da terra azeda, sal, salsa, cebolas, pimentas, e noz moscada; passadas vinte e quatro horas, enfião-se no espeto depois de involtos em papel untado de manteiga ou de gordura, e assão-se sobre fogo moderado; estando a carne assada, serve-se.

2. Lontra e ariranha guisadas. — Ferve-se metade ou um quarto de lontra, ou de ariranha, em agua, com sal, pimenta, cominho, folhas de salsa, cebolas; estando a carne cozida, tirão-se os ossos, corta-se-a em pedaços, e tendo frito uma colher de farinha de trigo, outra de assucar em duas colheres de gordura, com uma cebola picada, até ficar tostada, deita-se-lhe a carne, mexe-se e accrescentão-se uma chicara 'agua e meia duzia de tomates; deixando-se tudo ferver durante mais meia hora, serve-se.

3. Lontra e ariranha ensopadas. — Corta-se a carne em talhadas e batem-se um pouco; passão-se depois em gordura quente; accrescentão-se uma garrafa d'agua, uma porção de feijão branco, sal, salsa, cebola, e deixão-se ferver; estando a carne e o feijão cozidos, accrescenta-se uma colher de farinha de trigo tostada e misturada com um pouco de vinagre e uma gema d'ovo; dá-se mais uma fervura e serve-se.

O MACACO.

Todos conhecem este animal e suas variadas especies.

E' verdade que muitos repugnão comer a sua carne, por causa da sua similhança com o homem; porém a sua carne é excellente, e além d'isto convem muito aos convalescentes, e principalmente aos doentes de syphilis e de escrofulos; por isso mencionamos aqui varios modos por que é preparada, fornecendo ao mesmo tempo iguarias delicadas, agradaveis e saudaveis.

1. Macaco assado no espeto. — Pella-se o macaco, limpa-se-o bem, esfrega-se-o com sal, pimentas comarís, sumo de limão, deixando-o n'este tempero durante duas a trez horas; lardeia-se depois com tiras finas de toucinho, e assa-se-o no espeto,tendo-o involvido em papel untado com manteiga ou gordura estando cozido, tira-se o papel, e involve-se em pão ralado, e cuntinua-se a assar, hnmedecendo com manteiga, até tomar boa côr, e serve-se.

2. Macaco assado no forno. — Põe-se o macaco de môlho em sumo de laranja da terra azeda, com sal, pimenta, alho, mangerona e salsa; deixa-se-o ficar durante vinte e quatro horas, e virando-o duas ou trez vezes; lardeia-se-o com tiras finas de toucinho, põe-se-o n'uma panella, tendo-o molhado com um calix de vinho; deixa-se-o assar no forno ou sobre brazas; estando assado, serve-se.

3. Macaco refogado com pepinos. — Refoga-se o macaco depois de limpo, e sem cabeça, em trez colheres de gordura, tira-se-o em seguida, e põem-se na mesma gordura meia duzia de pepinos e outras tantas cebolas cortadas; accrescentão-se depois uma chicara d'agua, um calix de sumo de laranja da terra, sal, pimentas, cravos da India, salsa picada e os pedaços do macaco refogados: deixa-se ferver durante uma hora, incorpora-se o môlho com duas gemas d'ovos batidos e desfeitos, em um calix de vinho, e serve-se.

4. Macaco estufado com gerumbeba (figos de Judèa)—Toma-se um macaco limpo e sem cabeça,enche-se-o com um recheio feito com um figado de vitella ou de porco, duas onças de toucinho, uma cebola, um pouco de salsa, tudo muito bem picado e amassado com duas gemas d'ovos, sal, pimentas, noz moscada, e uma colher de assucar; deita-se-o n'uma panella guarnecida de toucinho, com uma porção de gerumbelas descascadas e pelladas, uma chicara d'agua e uma duzia de tomates; tapa-se a panella e deixa-se ferver durante trez horas sobre um fogo moderado; estando cozido, serve-se, deitando-se-lhe o môlho coado e desengordurado.

5. Macaco cozido com aboboras. — Ferve-se um macaco cortado em pedaços, em agua sal, pimentas, um dente de alho, salsa, meia libra de toucinho e uma libra de carne de vitella; estando cozido, tira-se a carne, coa-se o caldo e reduz-se-o a trez ou quatro chicaras; deita-se-lhe uma abobora de casca ainda molle, e picada; dá-se-lhe uma fervura e

accrescentão-se a carne do macaco, e a da vitella cortada em pedaços com umas rodellas de limão descascadas, e duas gemas d'ovos desfeitas n'um calix de sumo de laranja azeda ; tendo fervido mais uma hora, serve-se.

6. Macaco cozido com bananas. — Toma-se um macaco, tira-se a cabeça e põe-se-o a ferver em agua e sal, com uma duzia de bananas da terra com casca ; estando a carne cozida, refogão-se duas colheres de farinha de trigo, em outro tanto de manteiga de vacca, e antes de corar, ajunta-se uma chicara de vinho branco, com duas colheres de assucar e uma de sumo de limão ; tendo fervido um pouco, deita-se-lhe a carne sem ossos e cortada em pedaços ; deixa-se dar mais uma fervura, e despeja-se tudo sobre as bananas descascadas e postas inteiras sobre um prato, e serve-se.

7. Macaco frito com salada de batatas.— Corta-se um macaco em pedaços, excepto a cabeça ; põem-se de môlho em sumo de limão com sal, pimenta comarí ; passadas seis horas, tirão-se, involvem-se em farinha de trigo, e assão-se sobre grelha, pingando-lhe de vez em quando, um poucochinho de banha derretida ; toma-se n'esta occasião uma porção de batatas que se descascão e se cortão em rodellas ; accrescentão-se meia chicara de bom vinagre, um pouco de sal. pimentas, salso e cebolas picadas ; deita-se-lhe uma colher de gordura, mexe-se e serve-se frio com o macaco frito.

A PACA.

A paca é uma especie de animal, que pertence á familia cavia da ordem dos roedores, que se encontra nas florestas do Brazil e sempre perto de regatos, corregos etc.

A sua carne é de particular estimação, e tem alguma similhança com a do leitão ; sem duvida, ficarão os cozinheiros muito satisfeitos de encontrarem aqui algumas receitas para a sua preparação, as mais usadas em differentes paragens.

1. Almondegas de paca. — Cozinha-se em agua e sal, uma paca, separando a carne dos ossos, pica-se-a com meia libra de toucinho, uma cebola, e uma porção de carapicús (cogumelos), uma porção de miolo de pão amollecido em leite, quatro gemas d'ovos, sal, pimenta pisada, um dente de

alho, noz moscada rapada; amassa-se tudo bem e formão-se uns bolos; involvem-se-os em farinha de trigo e passão-se em gemas de ovos para cobril-os com pão ralado; frigem-se em bastante gordura; servem-se com esta mesma gordura, ou melhor com algum môlho picante e saladas.

2. Bolos de paca com môlho de sapucaias. — Separa-se a carne dos ossos, pica-se-a com meia libra de toucinho, sal, pimentas, salsa, cebolas, alho, gengibre rapado, um pouco de farinha de mandioca e dois ovos; formão-se d'esta massa uns bolos, que se passão em gordura quente; tirão-se os bolos, e deitão-se na gordura uma colher de farinha de trigo e uma de assucar, aquecendo-se para tomarem côr; accrescentão se n'esta occasião duas chicaras d'agua quente, uma porção de passas escolhidas e outro tanto de amendoas de sapucaias cortadas; ferve-se um pouco, e deitão-se os bolos n'este môlho; deixa-se ferver mais durante uma hora, e serve-se.

3. Paca refogada com gilós. — Refogão-se uns pedaços de carne de paca em gordura; estando fritos, tirão-se e deitão-se na mesma gordura duas colheres de farinha de trigo e uma duzia de tomates; mexe-se até tomarem côr, ajuntão-se uma garrafa d'agua, sal, pimentas, gengibre rapado, uma cebola picada e a carne da paca; deixa-se ferver até ficar cozida e o caldo reduzido a poucas colheres, para se servir com gilós ferventados em agua e sal.

4. Paca assada no espeto. — Este modo de preparal-a convém só á paca sendo muito nova e gorda, o que se conhece pelo seo tamanho; em logar de tirar o couro, escalda-se-a, em agua bem quente e pella-se como o leitão de casa; põe-se, depois, de môlho durante seis horas n'uma salmoura feita com sumo de laranja da terra azeda, sal, pimenta, mangerona, alho, algumas folhas de hortelã; tira-se-a, e enfia-se no espeto, assa-se-a como leitão, e serve-se.

5. Paca esfolada e assada no espeto. — Tira-se o couro da paca e esfrega-se-a com sal, sumo de pimentas comarís, sumo de limão e de tomates; assa-se no espeto sobre um fogo moderado, molhando-a com um môlho feito com duas chicaras d'agua, um dente d'alho pisado, duas cebolas cortadas, um pouco de salsa e duas colheres de gordura, que se fervem um instante n'uma cassarola; estando assada, serve-se com seo môlho.

6. Paca assada á imperial. — Toma-se uma paca, tira-se o couro e põe-se n'uma salmoura feita com sal, pimenta, cebolas, salsa, mangerona e duas garrafas de vinho tincto ; depois de ter ficado durante doze horas n'esta salmoura, lardeia-se-a com toucinho e enche-se com cogumelos, toucinho, palmito, umas azeitonas sem caroço, pão ralado, uma cebola, sal e pimenta, tudo muito bem picada ; estando involvida em papel untado de gordura, enfia-se e assa-se-a no espeto com pouco fogo, até ficar cozida ; tira-se o papel, aviva-se o fogo, dão-se mais umas voltas para a paca ficar corada, e serve-se com o môlho que ficou na pingadeira.

7. Paca assada no forno, — Toma-se uma paca, enche-se-a com um recheio feito de palmitos, toucinho picado, sal, pouca pimenta, e farinha de mandioca humedecida com caldo de carne ; põe-se-a n'uma panella sobre lascas de toucinho, e deixa-se-a cozinhar no forno durante duas a trez horas, e serve-se com salada.

8. Paca cozida no sôro. — Corta-se uma paca em pedaços e põe-se-a a ferver com sôro de leite, sal e pimentas comarís ; estando quasi cozida, tira-se-a e acaba-se de cozinhal-a n'um môlho feito de uma garrafa de vinho branco quente, com duas gemas d'ovos desfeitas, uma cebola e uma porção de cogumelos ou carapicús picados, uma colher de polvilho e alguns quiabos cortados em rodellas, e serve-se.

9. Paca estufada com arroz e tomates. — Deita-se uma paca n'uma panella, e despeja-se agua fervente sobre ella, e tendo posto a panella sobre o fogo, deixa-se ferver uma vez, e tira-se depois a paca, que se põe logo em agua fria. Por outra parte, picão-se o figado de duas gallinhas, uma porção de carapicús, outra de farinha de mandioca e uma cebola ; misturão-se com sal, pimentas comarís e salsa picada ; refoga-se esta massa em duas colheres de gordura de porco, e accrescentando-se um pouco de agua, ferve-se durante dez minutos e enche-se a paca com este recheio ; em seguida, colloca-se n'uma panella sobre lascas de toucinho, com uma chicara de vinho de laranja ; gruda-se a tampa da panella, e ferve-se sobre fogo moderado, durante trez a quatro horas ; serve-se com arroz refogado com tomates.

10. Paca guisada com quiabos. — Ferve-se uma paca inteiras em agua, sal, pimentas, um ramo de hortelã e gengibre ; e tando cozida, separa-se a carne dos ossos e fri-

ge-se em duas colheres de gordura com uma cebola picada, e accrescentão-se o caldo coado e reduzido, o sumo de uma laranja da terra, e uma porção de quiabos novos inteiros; deixa-se ferver durante um quarto de hora e serve-se.

11. Paca guisada com gariroba (palmito de coqueiro). — Ferve-se o palmito amargoso do coqueiro, tira-se-o, e corta-se-o em pedaços pequenos, e põem-se com uma paca cortada em pedaços, em agua, sal, salsa, folhas de cebolas e raiz de aipo; estando cozidos, tirão-se o palmito e a carne; por outro parte, frige-se a carne de um e outro lado em trez colheres de gordura, apolvilha-se-a depois com uma colher de farinha de trigo, ajuntão-se uma cebola picada e uma chicara de vinho branco.

Colloca-se o palmito sobre o prato e põem-se os pedaços da paca por cima, deita-se-lhes o môlho e serve-se.

12. Paca guisada com cogumelos ou Carapicús. — Ferve-se uma paca, depois de a ter cortado em pedaços, em agua, sal, e um pouco de gengibre; estando cozida, tira-se a, e frige-se em duas colheres de gordura; torna-se a tiral-a e accrescentão-se á gordura duas chicaras de caldo de carne, umas pimentas comarís, uma cebola picada; um dente de cravo da India, uma porção de cogumelos picados, uma colherzinha de polvilho desfeito em duas colheres de sumo de limão; ferve-se tudo durante um quarto de hora, e posto no prato e deitados os pedaços da paca por cima, serve-se.

O QUEIXADO, OU PORCO DO MATTO, E O CAITITÚ.

A carne a mais deliciosa de todas as qualidades de caças de cabello, é sem duvida a do porco do matto; não é tão gorda porém como a do porco de casa, a sua carne não é tão secca como a de todas as caças de cabello, e é isenta d'aquelle almiscar tão particular a toda a caca, quando se tem o cuidado de tirar uma bolsinha na qual se concentra toda a sua catinga, e que existe debaixo do couro e sobre a soã, a qual deve-se tirar logo que o porco estiver morto.

Existem no Brazil duas qualidades d'estes porcos, e encontrão-se-os em grandes manadas nas suas florestas.

O queixado é de côr preta e do tamanho de um porco de

casa ; o caititú ou pecarí, é menor, vermelho ou pardo ; e como a sua differença não existe senão no tamanho e na côr, e não nas carnes e nem na maneira por que se as preparão, por isso damos as reccitas unidas, sob o nome collectivo de *porco do matto.*

A carne de porco do matto é clara ; as fibras são ourtas e humidas, tem alguma gordura, porém não é com excesso ; esta carne é muito saudavel e de facil digestão ; para ficar deliciosa, deve-se guardal-a durante dois a trez dias em um logar muito fresco depois de ter morto o animal, e antes de preparal-a.

Quanto ao modo de trinchar, é como o do porco de casa, e portanto não dizemos nada a este respeito.

1. Cabeça de porco do matto recheada. — Toma-se uma cabeça de porco do matto, ferve-se-a em agual, sal, pimentões, folhas de louro, bagas de zimbro, mangerona, tomilho, gengibre ; estando bem cozida, tirão-se todos os ossos; faz-se uma picada com a carne do mesmo porco, e meia libra de toucinho, pimenta, salsa, sal, cebolas, cravos da India, e uma porção de codcas de pão ralado e humedecidas com leite ; enche-se a cabeça com este recheio, e tendo-a posto em uma panella guarnecida com toucinho, e ajuntando uma chicara de vinho e uma colher de sumo de limão, assa-se-a no forno até ficar de boa côr, e serve-se.

2. Carne de porco do matto refogada com bananas. — Toma-se uma posta de carne de porco, que se lardeia com toucinho temperado com sal e pimenta ; assa-se-a durante vinte minutos ; tira-se-a depois, e posta n'uma panella com uma garrafa de vinho ou agua, salsa, cebola, noz moscada e uma duzia de bananas da terra descascadas, ferve-se-a até ficar cozida ; tira-se-a serve-se com o môlho coado.

3. Carne de porco de matto refogada com gerumbeba. — Põe-se a carne de môlho durante vinte e quatro horas em agua, sal, pimenta, um ramo de hortelã, alho, salsa, e o sumo de um limão ; frige-se-a depois em duas colheres de gordura, virando-a de todos os lados ; tira-se e involve-se em pão ralado ; torna-se a pôl-a na gordura, ; aocrescentão-se uma chicara d'agua, uma porção de fructas de gerumbeba descascadas e pelladas, e meia duzia de tomates ; deixa-se ferver durante uma hora, e serve-se.

4. Carne de porco refogada com abobora d'agua. — Põe-se durante dois dias, uma posta de porco do matto, de

môlho em sôro de leite; tira-se-a e refoga-se, na mesma gordura, uma porção de aboboras d'agua cortadas em pequenos pedaços, uma colher de fubá mimoso e por fim uma garrafa d'agua; torna-se a pôr a carne, e deixa-se-a ferver com sal, salsa, folhas de cebolas, e um pouco de gengibre, e serve-se

5. Carne de porco do matto ensopada com carás. — Corta-se a carne de porco em pedaços e põe-se n'uma panella sobre o fogo, com toucinho picado, sal, pimentas verdes, salsa picada, um dente de alho pisado, um pouco de noz moscada rapada e um cará descascado e cortado em pequenos pedaços; deixa-se ferver, e estando cozido e o caldo reduzido, incorpora-se-o com duas gemas d'ovos batidas com uma colher de farinha, e desfeitas em um calix de sumo de limão; dá-se mais uma fervura e serve-se.

6. Carne de porco do matto ensopada com ora-pro-nobis. — Frigem-se duas colheres de farinha de trigo com duas colheres de manteiga de vacca, até tomarem côr, ajuntão-se uma cebola picada, duas chicaras de vinho tinto, uma garrafa de agua, sal, pimentas, salsa, e uma colher de sumo de laranja da terra; ferve-se um pouco, e deita-se depois n'este môlho a carne do porco, cortada em pedaços; deixa-se ferver até ficar cozida, e accrescenta-se, n'esta occasião, uma porção de folhas de ora-pro-nobis, pelladas e limpas; dá-se mais uma fervura e serve-se.

7. Carne de porco do matto ensopada com repolho. — Ferve-se a carne de porco cortada em grandes postas, com meia libra de toucinho picado, sal, salsa, um ramo de hortelã, folhas de cebola e mangerona; estando, cozido tira-se a carne, coa-se o caldo, e accrescentão-se-lhe uma colher de polvilho desfeito n'um calix de vinagre, e um repolho picado e refogado n'um pouco de gordura; torna-se a pôr a carne, e deixa-se ferver sobre um fogo moderado, até seccar o caldo, e serve-se.

8. Carne de porco do matto estufada com creme de mostarda. — Esfrega-se uma posta de carne, com sal, e pimentas comarís pisadas; lardeia-se-a com pedaços de toucinho, involve-se em pão ralado, e põe-se na panella com lascas de toucinho e uma chicara de vinho branco; tendo grudado a tampa, deixa-se cozinhar no forno; estando cozida, serve-se com o môlho feito de duas gemas d'ovos batidas e, fervido com uma chicara grande de leite, uma colher de mos-

tarda ingleza em pó, um pouco de noz moscada rapada e uma colherzinha de assucar.

9. Carne de porco do matto guisada com inhame. — Cozinha-se uma posta de carne com meia libra de toucinho, sal, pimentas da India, salsa, duas cebolas cortadas e raizes de inhame cortadas em pequenos pedaços ; estando cozida a carne, corta-se-a em talhadas grossas, frigem-se-as em manteiga; deita-se depois sobre os inhames, collocados no prato, um pouco de queijo ralado, e despeja-se por cima a manteiga em que se frigio a carne e serve-se.

10. Carne de porco do matto guisada com mangaritos. — Toma-se um pedaço de carne de porco, ferve-se-a em agua, com sal, pimentas, salsa, alho e uma porção de mangaritos descascados ; estando a carne cozida, tira-se-a e cortão-se em pequenos pedaços, e os mangaritos em rodellas ; frigem-se tanto a carne, como os mangaritos em quatro colheres de manteiga de vacca, e serve-se.

11. Carne de porco do matto guisada com serralha. — Ferve-se em agua, com sal, gengibre, salsa, folhas de cebolas, aipo e pimenta, uma posta de carne ; estando cozida, tire-se-a e frige-se em gordura de porco, e deita-se no caldo, uma porção de serralha picada ; ferve-se um pouco e deita-se-a no prato coberto de pão ralado ; tendo posto a carne no meio, serve-se.

12. Carne de porco do matto guisada com vagens. — Escalda-se um pedaço de carne, e deixa-se-a esfriar ; põe-se-a sobre o fogo, com agua, sal, pimenta, salsa, folhas de cebolas ; estando cozida, tira-se-a e coa-se o caldo ; frige-se a carne n'um pouco de manteiga ; estando frita, ajunta-se o caldo, engrossando-o com uma colher de fubá mimoso, desfeito em meia chicara de vinagre ; tendo accrescentado uma porção de vagens inteiras e pelladas, deixa-se ferver até ficar tudo bem cozido e o caldo quasi secco, e serve-se.

13. Costelletas de porco do matto assadas na grelha. — Passão-se as costelletas de porco do matto em gordura de porco, e assão-se dos dois lados; salpicão-se depois com sal, e mandão-se á mesa com um môlho picante de mostarda.

14. Costelletas de porco do matto assadas na grelha. — Separa-se cada costelleta com seu pedaço de lombo, da grossura de um dedo ; bate-se e apara-se ; põem-se-

as de môlho em sal, pimenta, pó de mostarda ; e invólvidas em pão ralado, e passadas em manteiga derretida, assão-se na grelha de um e outro lado, e servem-se com manteiga derretida, misturada com um calix de vinho branco e mostarda ingleza em pó.

15. Entrecosto de porco do matto assado no espeto. — Toma-se um entrecosto, põe-se-o de môlho em sal, vinagre, bagas de zimbro, durante trez horas ; enfia-se-o no espeto e assa-se-o molhando-o com manteiga derretida e misturada com um calix de vinho tincto; estando quasi assado, cobre-se-o com pão ralado, salsa, cebola picada, e estando cozido e de boa côr, serve-se o com o proprio môlho que pingou na pingadeira.

16. Lombo de porco do matto assado no espeto. Toma-se um lombo, unta-se-o com sal, e sumo de laranja da terra azeda ; enfia-se-o no espeto, e assa-se ; nos primeiros quinze minutos, deve ser sobre uma labareda, e depois, sobre um fogo de brazas, não devendo humedecel-o.

Estando assado, serve-se com tutú de feijão e saladas.

17. Lombo de porco assado no forno. Toma-se um lombo, lardeia-se-o com tiras de toucinho e pedaços de alho ; põe-se-o de môlho, em sal, pimentas camarís pisadas, sumo de laranja da terra azeda e tomates ; passadas seis horas, põe-se-o n'uma panella com algumas batatas descascadas e deixa-se assar no forno ; e estando assado, serve-se com as batatas postas em roda do lombo.

18. Lombo de porco do matto estufado com carapicús, (cogumelos).— Esfrega-se um lombo com sal, sumo de limão, e lardeia-se-o com toucinho involvido em sal e pimenta ; põe-se-o n'uma panella sobre uma plancha de toucinho, com uma chicara de agua, outro tanto de vinho branco, uma porção de carapicús, meia duzia de tomates, uma cebola cortada, mangerona e salsa ; gruda-se a tampa sobre a panella e cozinha-se no forno ou sobre um fogo moderado ; em duas a trez horas, estará cozido, e então, serve-se sobre os carapicús com o seo môlho.

19. Lombo de porco do matto assado com pinhões.— Toma-se um lombo, tempera-se-o com sal, pimentas verdes, sumo de limão, alho, salsa picadinha e cebolas ; e involve-se-o em lascas de toucinho, deita-se-o em uma panella com uma porção de pinhões descascados, e põe-se-o no

forno ou sobre brazas, cobrindo tambem a tampa com brazas; estando assado, serve-se com os pinhões no mesmo prato.

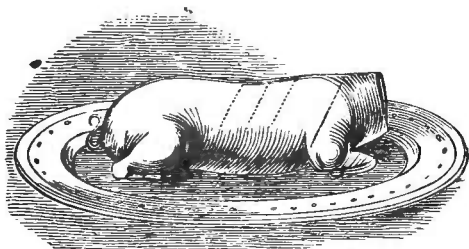
20. Lombo de porco do matto estufado com beringelas. — Toma-se um lombo de porco, deixa-se-o de môlho durante seis horas em salsa, cebolas, folhas de louro; põe-se-o n'uma panella com uma libra de toucinho picado, uma garrafa de vinho tincto, e se não houver bom, porão-se vinho de laranjas, e uma duzia de beringelas; depois de bem tapada a panella, ferve-se sobre um fogo moderado; estando tudo cozido, serve-se com o môlho desengordurado e incorporado com duas gemas d'ovos, desfeitas n'um pouco de sumo de limão.

21. Lombo de porco do matto guisado com carás. —Toma-se um lombo, põe-se-o a ferver com um cará partido, sal, salsa, folhas de cebola, pimenta e o sumo de dois limões; estando cozido, tira-se-o e corta-se-o em pedaços, assim como o cará; frigem-se depois em meia quarta de manteiga ou gordura; apolvilhão-se,depois de fritos,com fubá mimoso, e deita-se por cima o caldo coado, depois de ter accrescentado uma mão de carapicús picados; deixa-se ferver tudo até o caldo ficar bem reduzido, e serve-se.

22. Lombo de porco do matto guisado com favas. — Toma-se um lombo, corta-se-o em pedaços, e ferve-se em agua, sal, pimenta, dois cravos da India, folhas de louro, um galho de hera terrestre, salsa, e folhas de cebolas; estando cozido, coa-se o caldo e frige-se a carne com meia quarta de toucinho picado fino, ajuntando-se uma porção de favas novas, e immediatamente o caldo; deixa-se ferver até as favas ficarem cozidas e o caldo reduzido e incorporado com trez gemas d'ovos batidas com uma colher de farinha de trigo, e meia chicara de sumo de laranja azeda, e serve-se.

23. Lombo de porco do matto guisado com chuchus. — Corta-se um lombo em pedaços, e fervem-se em agua, sal, pimenta, salsa, folhas de cebolas, um calix de vinho branco e uma mão cheia de miolo de pão.

Estando cozidos, tirão-se e frigem-se em duas colheres de manteiga de vacca; accrescentão-se logo o caldo coado por peneira, e uma porção de chuchús descascados e cortados; deixa-se cozinhar até o caldo ficar reduzido e incorporado com uma gema d'ovo batida em uma chicara de nata de leite, e serve-se.

24. Leitão de porco do matto assado. — O melhor modo de preparar o leitão é assal-o no espeto; procede-se n'este caso como para o leitão de porco de casa; no caso de não se cortar a cabeça antes de o assar, involve-se-a duas vezes, em papel bem untado, para ficar com um aspecto mais original; não contendo quasi nem carne e nem gordura, a cabeça do leitão ficaria tostada demasiado, não havendo esta precaução.

Leitão assado.

25. Perna de porco do matto refogada com almeirões. — Toma-se uma perna de porco, refoga-se-a n'um pouco de gordura, e accrescentão-se uma chicara de vinho branco, sal, pimenta, cebolas cortadas e salsa; deixa-se ferver bem abafado durante duas horas; ferventa-se, por outra parte, uma porção de almeirões picados em agua e sal, tira-se e refoga-se-a com um pouco de gordura, e accrescenta-se o caldo da carne; deixa-se ferver um pouco e serve-se com a perna de porco.

26. Perna de porco do matto refogada com pirão de pinhões. — Corta-se uma perna do porco em talhadas; que se assão um pouco sobre grelha, de um e outro lado, e põem-se em uma cassarola com duas chicaras de caldo de carne, um pouco de gordura, sal, pimentões, algumas talhadas de limão descascado, e deixão-se-as ferver até ficarem cozidas.

Por outro lado, ferve-se uma porção de pinhões, e estando cozidos, descascão-se e socão-se para reduzil-os a uma massa, á qual se ajuntão uma porção de amendoim torrado e socado, sal, vinho branco e manteiga de vacca, quanto basta para formar uma polpa não muito dura que se põe sobre o prato com as talhadas da perna, e. deitando-se o môlho da carne por cima, serve-se.

27. Perna de porco do matto refogada com carapicús. — Corta-se uma perna do porco em pedaços ; frigem-se depois em gordura, e estando fritos, salpicão-se com farinha de trigo e ajuntão-se sal, pimenta, sumo de limão, salsa aipo, um ramo de hortelã, gengibre, uma chicara d'agua outra de vinho branco e uma porção de carapicús escolhidos, e pellados ; deixa-se ferver durante uma hora sobre um fogo moderado e serve-se.

28. Pernil de porco do matto da assado na grelha. — Põe-se a ferver em agua sal salsa, cebolas, folhas de louro e pimenta ; um pernil de porco do matto, e tendo fervido duas ou trez vezes, corta-se-o em talhadas da grossura de dois dedos; involvem-se em farinha de mandioca, e assão-se na grelha, pingando-lhes um pouco de gordura e sumo de limão, e servem-se com batatinhas.

29. Porco do matto ensopado. — Corta-se uma porção de carne em pedaços, deixão-se de môlho durante doze horas, escaldão-se, e põem-se depois sobre o fogo com agua e sal, e tira-se a escuma.

Estando cozidos, accrescentão-se farinha de trigo tostada bastante cebolas, uma porção de bagas de zimbro, cravos, sal, vinagre, assucar, e deixa-se ferver com a carne ; na occasião, de servir, tira-se a a carne, e depois coa-se o môlho e serve-se.

Não havendo bagas de zimbro frescas, deitão-se algumas folhas de rosmaninho.

30. Porco do matto com ameixas. — Cozinha-se a carne, escalda-se-a em agua salgada ; frige-se depois em manteiga, com um pouco de farinha de trigo ; ajunta-se um pouco de rapadura, duas duzias de ameixas, canella, casquinhas de limão, vinho e um pouco de caldo de carne ; deixa-se ferver, passa-se por uma peneira e põe-se a carne n'este môlho ; dá-se mais uma fervura e serve-se.

31. Presunto de porco do matto cozido. — Toma-um quarto do porco, e deita-se-o n'uma salmoura feita de sal, pimenta, cebola cortada, mangerona, sumo de limão, gengibre e um pouco de agua ; deixa-se-o n'esta salmoura durante trez dias, virando-o de doze em doze horas ; depois, tendo-o involvido n'um panno, cozinha-se na mesma salmoura, durante cinco a seis horas, com algumas batatas, e sobre um fogo bem activo ; estando cozido, deixa-se-o esfriar, tira-se o panno, e serve-se frio.

32. Presunto de porco enfumaçado. — Apara-se um pernil do porco do matto, e põe-se-o n'uma salmoura com bastante sal, pimentas, cebolas, cravos da India e vinho tincto ; deixa-se-o durante dez a quinze dias n'esta salmoura, tendo posto sobre o quarto um pedaço de taboa, e um peso grande por cima ; passado este tempo, tira-se, enxuga-se bem, e expõe-se-o ao sol durante um dia ; involto a n'um panno, pendura-se-o na fumaça durante quinze vinte dias, e passado este tempo, serve tanto para comêl-o frio e crú, como para comêl-o cozido ou assado.

O PREÁ

O preá é um aninmalzinho da classe dos dores que se assimilha com a cotia, é porém muito menor e habita os logares humidos ; sua carne é excellente ; não existe na Europa.

O CAXIGUELÉ OU ESQUILLO.

O caxiguelé ou esquillo é um pequeno animal da classe dos roedores, que se encontra tanto na Europa como na America ; habita os mattos, sustenta-se de fructas e é muito conhecido ; sua carne é deliciosa.

O GAMBÁ

O gambá e uma caça que se encontra mais frequentemente perto das habitações do que nos mattos ; faz grandes estragos, matando as gallinhas ; é uma caça favorita em differentes logares do Brazil, e a sua carne é excellente.

Quando se tiver matado algum d'estes animaes, deve se cortar immediatamente os testiculos e as glandulas aos machos, e os peitos e as glandulas ás femeas ; esfola-se-o logo em quanto estiver quente.

Muitas pessoas não podem preparar a carne do gambá, por

ter este animal uma catinga insupportavel ; esta, porém, desapparecerá logo pelo processo explicado, e ficará propria para qualquer guisado.

E como a carne d'estes trez animaes é identica, reuniremos n'um só artigo as suas preparações culinarias.

1. Preá, esquillo e gambá refogados com renovos de samambaia. — Toma-se um preá, um esquillo ou um gambá, tira-se o cheiro, limpa-se-o e lava-se-o com agua quente, corta-se a cabeça e refoga-se-o em gordura ; vira-se-o para frigir igualmente de todos os lados, e apolvilha-se-o com pão ralado, ajuntando salsa, cebola picada, sal e pimenta ; acerescentão-se uma chicara de agua e uma colher de vinagre ; deixa-se-o ferver durante meia hora, e deita-se sobre renovos de samambaia cozidos em agua e sal, deitados e arranjados n'um prato, e serve-se com o seo môlho.

2. Preá esquillo e gambá refogados com guandús. — Estando um d'estes animaes partido em quartos, molhão-se com sumo de laranja azeda, pimentas comarís e sal; involvèm-se depois em fubá mimoso e frigem-se de um e outro lado ; accrescentão-se, em seguida, uma chicara d'agua, um calix de aguardente e meia duzia de tomates, deixando-se ferver durante uma hora até ficara cozido.

Por outro lado, ferve-se uma porção de guandús em agua, com sal, folhas de salsa e cebolas ; estando cozidos e a agua reduzida, ajunta-se-lhes a carne com o môlho ; deixa-se ferver mais um poueo e serve-se.

3. Preá, esquillo e gambá assados no espeto. — Toma-se um d'estes animaes e põe-se-o de môlho em aguardente, com sal, pimenta, noz moscada, cravo da India mangerona. Passadas seis horas, enfia-se-o no espeto, involto em papel untado de manteiga, e assa-se-o em fogo brando.

Estando cozido, tira-se o papel e serve-se com alguma salada.

4. Preá, esquillo e gambá assados no espeto. — Toma-se um d'estes animaes ; depois de ter tirado a cabeça, esfrega-se a carne com sal, sumo de pimenta e tomates; enfia-se-a no espeto e assa-se-a ; estando quasi cozida, unta-se com gema d'ovos, involve-se em pão ralado, e acaba-se de assal-a, humedecendo com manteiga derretida, até tomar boa côr ; serve-se com salada de betteraba rôxa preparada do modo seguinte ; cozinhão-se umas beterrabas em agua e sal, des-

cascão-se e cortão-se em rodellas delgadas; misturão-se uma chicara de vinagre, trez colheres de gordura derretida, um pouco de sal e algumas pimentas comarís.

5. Preá, esquillo e gambá assados no forno. — Guarnece-se o fundo de uma panella com uma lasca de toucinho, e deita-se-lhe ou o preá, ou o esquillo ou o gambá, limpo e sem cabeça, com trez cabeças de cebolas inteiras, salsa picada, sal, pimenta; cobre-se-o com outra lasca de toucinho e assa-se no forno ou sobre brazas; estando cozido tira-se-o e misturão-se ao môlho dois calices de vinho branco, uma gema d'ovo e uma colher de assucar, dá-se uma fervura, coa-se o môlho e serve-se com o assado.

6. Preá, esquillo e gambá guisados com quiabos. — Refogão-se duas cebolas picadas com trez colheres de gordura, ajuntão-se uma garrafa d'agua, sal, salsa picada, pimentas, uma gema d'ovo, um calix de sumo de laranja da terra azeda, duas duzias de quiabos cortados em rodellas; deixa-se ferver por um instante e deita-se n'este môlho a caça cortada em quartos; cozinha-se sobre fogo moderado durante uma hora, e serve-se.

7. Preá, esquillo e gambá guisados com tomates. — Fervem-se os pedaços da caça em agua, sal, pimentas, salsa, mangericão, folhas de cebola, e gengibre; estando cozidos, tirão-se.

Por outro lado, refogão-se duas duzias de tomates com duas colheres de gordura; deitão-se-lhes os pedaços da caça cortada em quartos, e ajunta-se-lhes o caldo coado reduzido á metade, i encorporado com duas gemas d'ovos; deixa-se tudo ferver durante um quarto de hora e serve-se.

8. Preá, esquillo e gambá fritos com mangaritos. — Toma-se a caça, corta-se-a em quartos; tempera-se-a com sal moido, salsa, cebola picada e sumo do pimentas comarís; passão-se em gemas d'ovos e involvem-se em pão ralado; refogão-se em manteiga, com uma porção de mangaritos descascados e cortados em rodellas finas; e estando fritos, servem-se.

9. Preá, esquillo e gambá fritos na grelha. — Corta-se a carne da caça em pequenos pedaços, pondo-os de môlho, em sumo de limão, sal, salsa, pimentas, um dente de alho, cebolas e mangerona; depois de seis horas, frigem-se em gordura, e estando fritos, untão-se com gemas d'ovos, ni-

volvendo-os depois em farinha de trigo, assando-os assim preparados, na grelha, e pingando manteiga derretida ; estando fritos, servem-se.

O COATI.

O coatí pertence á classe dos plantigrados e é uma das caças de cabello bem apreciada ; sua carne é excellente e muito procurada ; e como se encontra quasi em todos os logares, mencionaremos aqui varios modos de preparal-a, e usados em differentes provincias do Brazil.

1. Coatí refogado com abobora d'agua. — Passa-se meia duzia de tomates em duas colheres de gordura, uma cebola picada, salsa ; ajuntão-se depois uma porção de abobora d'agua picada em pequenos pedaços, e um coatí cortado em pedaços; accrescentão-se depois uma chicara d'agua, outro tanto de sumo de laranja azeda, uma colherzinha de polvilho e uma de assucar ; deixa-se ferver em fogo brando, e estando cozido, serve-se.

2. Coatí refogado de escabeche. — Estando o coatí um pouco velho, é este o melhor modo de o preparar, para tornar a sua carne mais tenra.

Deita-se o coatí involvido em um panno, em uma garrafa de aguardente, com uma chicara de vinagre, salsa, sal, pimentas, cravo da India, alho, folhas de louro, e gengibre, deixando-o n'este môlho durante vinte e quatro horas, virando-o por duas ou trez vezes.

Corta-se-o depois em pedaços, e frige-se com umas cebolas em manteiga de vacca, apolvilhando com uma colher de farinha de trigo e accrescentando uma chicara de vinho, no qual se desfez uma gema d'ovo ; deixa-se ferver perto do fogo, até a carne ficar muito cozida e serve-se.

3. Coatí assado no espeto. — Depois de esfolado e limpo o coatí, esfrega-se-o com sal, sumo de pimenta e de tomates, deixando-o com estes temperos durante trez horas, para tomar gosto ; unta-se depois com sangue de gallinha e cendo o enfiado no espeto, assa-se-o, a fogo vivo no principio, e moderando para tomar boa côr, e serve-se.

4. Coatí lardeado e assado no forno. — Picão-se

dois peitos de gallinha, duas cebolas, quatro ovos cozidos, uma raiz de mandioca descascada, duas onças de toucinho, salsa, pimentas, uma duzia de tomates e sal.

Enche-se o coatí com este recheio, e depois de o ter limpo, e esfregado com sal e vinagre, e de ter lardeado o lombo com tiras finas de toucinho, põe-se-o n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, e assa-se-o sobre fogo moderado; estando assado, serve-se com salada de beldroegas.

A COBRA.

A cobra offerece uma carne muito deliciosa, e que não é somenos á do melhor peixe, com a qual ella se assimilha.

As pessoas que comeram a carne de cobra, a preferem a qualquer outra.

A melhor vantagem, porém, que apresenta o uso d'esta carne, que é muito efficaz na cura das molestias do coração, da syphilis inveterada, e sobretudo da morphêa, que estando ainda no principio, desapparece totalmente com o uso da carne de cobra.

E' inutil dizer-se que deve-se deixar de parte o horror que inspira este animal, e ainda mais o prejuizo de dizer-se que a sua carne é venenosa : sabe-se perfeitamente que o veneno só existe em umas bolsinhas collocadas debaixo das presas ; além d'isto, este proprio veneno ingerido não faz mal algum ; é nocivo e até mortal quando está perto e em contacto com o sangue.

E' portanto necessario antes de se preparal-o, cortar-se a cabeça do animald, epois tirar-se o couro, e finalmente abril-o e limpal-o.

A carne das cobras viviparas é preferivel á carne das oviparas, e entre as cobras viviparas, é a do cascavel a mais delicada e efficaz.

O LAGARTO.

O lagarto grande, da familia dos saurios e privativo da America, fornece uma carne branca como a do frango; e pre-

parado em fricassé, cortamente que ninguom dirá que não comeo um delicado guisado de frango ; muitas pessoas assim têm sido logradas por iguarias feitas com a carne d'este animal.

E' um engano ter-se repugnancia á sua carne, que não é mais repugnante do que qualquer outra.

A carne d'este animal é muito salutar nas molestias escorbuticas.

. Tira-se em primeiro logar o couro do lagarto, abre-se-o e limpa-se-o.

Algumas pessoas usão, antes de tirar o couro, de cortar a cabeça.

A RÃ.

A rã é um animal amphibio muito conhecido na Europa e no Brazil, e que fornece iguarias excellentes e sobretudo de facil digestão para os convalescentes; são aproveitadas unicamente as coxas, das quaes se tirão previamente as pelles que as cobrem, para poder-se as preparar. E sendo a carne d'estes trez animaes identica, reunimos as receitas para as suas preparações.

1. Cobra, lagarto ou rã refogados. — Corta-se uma cobra em pedaços, refogão-se com duas colheres de gordura e uma cebola picada ; apolvilhão-se com uma colher de farinha de trigo, e uma chicara d'agua, sal, salsa, pimentas, e um pouco de noz moscada rapada ; deixa-se ferver perto do fogo, até cozer, tendo incorporado o môlho, com duas gemas d'ovos desfeitas em um calix de vinho, e serve-se.

2. Cobra assada. — Toma-se uma cobra, esfrega-se-a com sal, sumo de pimentas, alho, laranja azeda ; passa-se-a em gemas d'ovos, colloca-se em uma cassarola, sobre lascas de toucinho,cobrindo, a com outras ; põem-se por cima cebola, salsa bem picada e noz moscada rapada ; assa-se sobre brazas, cobrindo, e pondo tambem fogo sobre a tampa.

N'uma hora estará assada e serve-se com algum compote. Da mesma maneira se prepararão as carnes do lagarto ou da rã.

3. Cobra frita. — Põe-se a cobra cortada em pedaços,

de môlho em sumo de laranja azeda, sal, salsa, cebola, cravo da India, gengibre; passadas seis horas, frige-se-a em bastante gordura com uma cebola picada e uma porção de pão ralado; deita-se tudo sobre talos, ou raiz de inhame fervido em agua e sal.

Pelo mesmo modo se preparão o lagarto e a rã.

4. Cobra guisada. — Ferve-se uma cobra em agua, sal, pimentas, salsa, cebola, mangerona, cravo da India, noz moscada e gengibre; estando cozida, tira-se e separa-se a carne dos ossos; refoga-se-a depois com uma colher de farinha de trigo, duas colheres de gordura, não deixando frigir muito; accrescenta-se uma garrafa de leite fervido, com duas gemas de ovos e uma colher de assucar; deixa-se ferver durante um quarto de hora e serve-se.

Este guisado é excellente, e todos que o comerem dirão que é gallinha guisada.

Pelo mesmo modo preparão-se o lagarto e a rã.

5. Lagarto refogado. — Toma-se um lagarto limpo, escalda-se-o em um pouco de vinagre quente, corta-se-o depois em pedaços, e refogão-se em gordura, ajuntando logo uma chicara d'agua, meia duzia de tomates, sal, salsa, pimentas, uma cebola cortada, e um dente de alho; deixão-se ferver sobre fogo regular durante uma hora, incorporando o caldo com duas gemas d'ovos desfeitas em um calix de vinho branco e serve-se.

Pelo mesmo modo preparão-se a cobra e a rã.

6. Lagarto ensopado com hervilhas. — Corta-se o lagarto em pedaços, refogão-se em duas colheres de gordura, uma cebola cortada, apolvilha-se com farinha de trigo, ajuntão-se um calix de vinho branco, uma garrafa d'agua, sal, salsa, mangerona e uma porção de hervilhas verdes; deixa-se ferver tudo sobre fogo moderado durante uma hora e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparão a cobra e a rã.

7. Lagarto frito com quibebe. — Corta-se um lagarto em pedaços; escaldão-se com agua bem quente, sal, e um pouco de sumo de limão; deixão-se esfriar n'esta agua; frigem-se em quanto basta de gordura, com uma cebola picada e apolvilhados com farinha de trigo, deitão-se em um prato com quibebe, e servem-se.

Pelo mesmo modo se preparão a cobra e a rã,

8. Lagarto assado. — Põe-se um lagarto de môlho em

vinagre, com um pouco de gordura derretida, sal, salsa, cravo da India, e pimentas ; passados doze horas, involve-se-o em papel untado de manteiga e enfia-se-o no espeto ; assa-se o sobre fogo moderado ; tira-se o papel e apolvilha-se com farinha de trigo, pingando-se gordura em cima : deixa-se tomar cor e serve-se com salada ou compote.

Pelo mesmo modo se preparão a cobra e a rã.

9. **Lagarto guisado com repolho.** — Ferve-se um lagarto em agua, sal, pimentas, tomates, salsa, cebola, e uma porção de carapicús cortados ; estando cozido, tira se e refoga-se com uma colher de gordura, um calix de vinagre e o caldo coado ; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido, e serve-se com repolho, ajuntando-se um pouco de vinagre.

10. **Rã refogada.** — Tira-se a pelle das coxas ; cortão-se os dedos e refogão-se com uma colher de gordura ; ajuntão-se um calix de vinho, agua, sal, pimentas, noz moscada, uma colher de polvilho, outra de assucar e um limão cortado em talhadas ; deixa-se ferver durante meia hora e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparão a cobra e o lagarto.

11. **Rã frita.** — Tira-se a pelle das coxas, esfregão-se com sal e põem-se de môlho em sumo de laranja azeda, alho, pimentas, noz moscada ; passadas trez horas, tirão-se e involvem-se em pão ralado ; frigem-se em bastante gordura ou manteiga ; servem-se com saladas ou compotes.

Pelo mesmo modo se preparão a cobra e o lagarto.

12. **Rã guisada.** — Tomão-se as coxas das rãs, fervem-se durante meia hora em agua e sal ; separa-se depois a carne dos ossos, e refoga-se-a em uma colher de gordura, meia de farinha de trigo e uma cebola picada ; ajunta-se depois uma garrafa d'agua, um calix de sumo de limão, duas gemas d'ovos e uma colher de assucar ; deixa-se ferver por um pouco e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparão as carnes das cobras e dos lagartos.

O TATÚ.

Apparecem trez especies d'este animal, e só se come a especie menor, que é o tatú mirim ; o tatú cavador dos cemiterios

tem muita catinga, e o tatú canastra tem a carne muito dura.

O tatú mirim tem a carne branca como a de gallinha, assimilha-se á carne de vitella, e é saborosa ; não aconselhamos o seo uso ás pessoas escrofulosas ou syphiliticas por ser muito escandecente.

Damos aqui algumas receitas para sua preparação, para quem aprecia esta caça.

Logo que se mata o tatú, é preciso ter-se o cuidado de tirar as glandulas, assim como uns caroços que existem por baixo das coxas, logares estes, onde fica concentrada toda a catinga d'este animal.

1. Tatú refogado. — Toma-se um tatú, chamusca-se-o, e depois deita-se sobre brazas ; por este processo, sae o casco facilmente.

Tendo tirado o casco, limpa-se ; cortão-se a cabeça e os pés, e tendo partido o resto em pedaços, refogão-se em gordura, com tomates,sal, pimentas, mangerona, salsa e folhas de cebola ; ajuntão-se em seguida uma chicara d'agua,uma colher de vinagre e uma colherzinha de polvilho ; ferve-se tudo durante meia hora, e serve-se.

2. Tatú ensopado com guandús ou mangalós. — Estando o tatú limpo e tirado o casco, frige-se-o inteiro em gordura, virando igualmente para frigir de ambos os lados ; ajuntão-se uma tigela d'agua,sal, folhas de salsa e de cebola, pimentas comarís, e uma porção de favas ou mangalós ou guandús ; deixa-se ferver, e estando cozido, ajunta-se uma colher de fubá de cangica misturado com um calix de sumo de limão e duas colheres de assucar ; ferve-se ainda até reduzir o caldo e serve-se.

3. Tatú frito. — Depois de ter tirado o casco e estar limpo o tatú, corta-se-o em pedaços e põem-se de môlho em sumo de limão, tomates, salsa e cebola cortada, sal e pimentas , passadas seis horas, frigem-se em bastante gordura e servem-se.

4. Tatú güisado com mogango. — Ferve-se um tatú em agua, sal, pimentas, salsa, folhas de cebolas e um mogango partido e limpo ; estando cozido o tatú, tira-se e corta-se em pedaços ; refoga-se em gordura, com uma cebola picada e apolvilha-se-o com fubá mimoso ; ajuntão-se uma chicara de caldo em que se ferveo o tatú, e meia duzia de tomates ; serve-se por cima dos pedaços do mogango

5. Tatu guisado com polpa de batatas. — Corta-se um tatú em pedaços, e fervem-se em agua, sal, salsa, cebola, pimentas comarís e cravo da India ; estando cozida tira-se a carne, tendo-a passada em farinha de trigo, e refoga-se a em trez a quatro colheres de gordura ; estando frita, tira-se a e refoga-se. na mesma gordura, uma porção de batatas raladas ; ajunta-se o caldo reduzido á metade, ferve-se, mexendo até ficar quasi secco, ajuntão-se então duas gemas d'ovos desfeitas n'um calix de sumo de laranja azeda ; deita-se a carne n'esta polpa, aquece-se e serve-se junto.

6. Tatú refogado á moda com farinha de trigo. — Depois de ter tirado o casco e a catinga do tatú, lava-se-o com sabão e laranja da terra ou limão azedo ; lava-se-o em seguida em agua fria e corta-se em pedaços que se refogão em gordura ; ajuntão-se uma cebola inteira, uma cabeça de alho, pimentas da India, e meia garrafa de vinho branco ; abafa-se logo que principiar a ferver ; estando cozido delie-se uma quarta de libra de farinha de trigo, em um calix de vinho branco, que se deita sobre o tatú, mexendo um pouco para ligar e serve-se com o seo môlho.

Da mesma maneira se prepara tambem o gambá.

VEADO.

Depois do porco do matto, a caça mais estimada é o veado, o qual abunda no Brazil e na America do sul em varias especies, como sejão o veado galheiro (cervo) o sussuapára, o mateiro, o campeiro, o pardo, o catingueiro e o virá (veado pequeno).

Come-se a carne de todos elles, sendo que a carne dos veados pequenos imita a do cabrito, sendo que a dos grandes parece-se com a da vacca. A carne dos veados velhos, torna-se secca e dura ; para tornal-a soffrivel é necessario pendural-a em um logar arejado, e involta em um panno, durante dois a trez dias, conforme a estação mais ou menos quente.

Prepara-se a carne por muitos modos, e servindo os modos ou processos abaixo, para todas as qualidades de veados.

Logo que se mata o veado, é preciso cortar-lhe os pés, ou pelo menos, rachar as unhas para dar saida a um liquor que tem catinga.

1. Bifes de veado. — Corta-se a carne de um veado em talhadas da grossura de um dedo ; batem-se bem, e involvem-se em sal, pimenta, salsa e cebola muito bem picada.

Frige-se, por outra parte, n'uma cassarola, um pouco de gordura e deitão-se os bifes n'esta gordura quente, frigindo-os de um e outro lado para tomarem uma bella côr, e servem-se com quitutes, ou carapicús refogados.

2. Carne de veado refogada com vagens. — Corta-se a carne em talhadas, e frigem-se em gordura de um e outro lado, até tomarem boa côr ; tirão-se, e deitão-se na gordura, duas colheres de farinha de trigo ; mexe-se, e accrescenta-se uma porção de vagens picadas ; ajuntão-se nma garrafa d'agua, sal, pimenta, mangerona, salsa, folhas de cebolas e as talhadas de um limão descascado ; deixa-se ferver com pouco fogo, e serve-se.

3. Carne de veado refogada com chuchús.— Põe-se durante dois dias a carne de môlho em vinagre, sal, cebola, aipo, gengibre, cravo da India, salsa e mangericão ; tira-se e refoga-se em gordura, virando os pedaços para tostarem de todos os lados ; apolvilhão-se com farinha de trigo, ajuntão-se uma garrafa de vinho branco e uma porção de chuchús descascados e cortados em pedaços, deixando-se ferver sobre brazas ; estando cozidos, servem-se.

4. Carne de veado ensopada com quiabos. — Toma-se a carne do veado, refoga-se-a em duas colheres de gordura, uma tigela d'agua, sal, salsa, nma cebola cortada, pimentas comarís, meia duzia de tomates, e uma colherzinha de polvilho desfeita em meio calix d'agua, de coco da Bahia, o sumo de um límão, e uma porção de qniabos cortados em rodellas ; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido a trez chicaras, e serve-se.

5. Carne de veado frita, e com pirão de batatas. — Corta-se a carne do veado em talhadas finas que se salpicão com sal e pimentas, e frigem-se em manteiga com duas cebolas picadas. Por outra parte, cozinha-se nma porção de batatas, que estando cozidas, são descascadas e amassadas, de maneira a formarem uma massa homogenea que se põe a ferver com leite muito gordo, ou de preferencia, nata de leite ; deixa-se ferver, mexendo bem para não queimar no fundo, e chegando á consistencia necessaria, deita se-a n'um prato ; põe-se por cima a carne com a manteiga, e serve-se.

6. Carne de veado guisada com favas. — Corta-se a carne em pedaços, e põem-se a ferver com agua, sal, algumas pimentas, salsa, folhas de cebolas, gengibre rapado, uma porção de favas verdes ; estando a carne cozida, frige-se um pouco de farinha de trigo em uma colher de manteiga, até tomar côr ; deitão-se n'essa occasião um calix de vinagre, e o caldo em que se cozinharam a carne e as favas ; deixa-se reduzir o caldo, tornão-se-lhe apôr a carne e as favas, e tendo aquecido tudo junto, serve-se.

7. Carne de veado guisado com pepinos. — Toma-se a carne do veado que se corta em talhadas da grossura de um dedo, batem-se um pouco, temperão-se com sal, pimentas, salsa picadinha e gengibre rapado ; põem-se a ferver durante cinco minutos em agua que já se acha quente sobre o fogo ; tirão-se involvem-se em pão ralado, e frigem-se em manteiga ; depois de fritas de um e outro lado, tirão-se da gordura, na qual se deita uma porção de codeas de pão ralado, com uma colher de assucar ; mexe-se, e ajuntão-se um calix de vinho branco, e dois de agua, o sumo de dois limões, um limão cortado em talhadas, duas gemas de ovos, e uma porção de pepinos descascados e cortados em filetes ; deixa-se ferver um pouco, ajuntão-se as talhadas da carne, e depois de ferver um pouco, servem-se.

8. Lombinho de veado refogado. — Lardeião-se os dois lombinhos do veado com toucinho, e põem-se de môlho durante quarenta e oito horas em vinagro, sal, cebola, folhas de salsa e de louro ; põem-se-os depois n'uma panella entre lascas de toucinho, com doze tomates, mais alguns pedaços de carne de veado, meia chicara de agua, e meia garrafa de vinho branco, e deixão-se ferver durante duas trez horas, e tira-se a carne. Derretem-se, por outro lado, duas colheres de manteiga com uma colher de farinha de trigo, ajuntando o caldo da carne coado, alguns carapicús fervidos ; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido a trez ou quatro chicaras ; deita-se este môlho sobre os lombinhos e serve-se.

9. Lombo de veado á caçador. — Os apreciadores de caça, não gostão da carne do veado com muitos acepipes e temperos ; só usão de esfregar o lombo com sal e assal-o no espeto sobre um fogo moderado, para cozinhar de vagar e tomar boa côr ; comem-o, espremendo sobre elle sumo de limão.

10. Lombo de veado á princeza. — Toma-se o lombo do veado, lardeia-se-o com tiras finas de toucinho, e põe-se de môlho em vinho branco com sal, salsa, pimenta, noz moscada, gengibre, e cravo da India ; depois de trez dias, tira-se, tendo-o involvido em papel untado com manteiga ; assa-se no espeto, e estando assado, tira-se o papel, e involve-se-o em pão ralado ; passa-se em manteiga derretida e deixa-se assar até tomar boa côr ; serve-se com o môlho que pingou, e ao qual se ajunta um calix de vinho branco ; dando uma fervura, e coando, serve-se.

11. Lombo de veado refogado com feijão branco. — Refoga-se o lombo em quatro colheres de gordura ; apolvilha-se-o depois de cozido com duas colheres de farinha de trigo ; ajuntão-se uma chicara de vinagre, uma garrafa d'agua, sal, umas pimentas comaris, salsa, uma cebola cortada, noz moscada rapada, e uma porção de feijão branco ou guandús, posta de môlho durante duas horas em agua fria ; deixa-se ferver tudo durante duas a trez horas, sobre um fogo moderado e serve-se.

12. Lombo de veado assado na grelha. — Lardeia-se lombo, com tiras finas de toucinho, salpica-se-o com sal e unta-se-o com sumo de pimentas comarís, alhos, cebolas picadinhas, e sumo de laranja azeda ; deixa-se-o n'estes temperos durante seis horas, e assa-se na grelha sobre fogo vivo, de um e outro lado para tomar boa côr, e serve-se com o seo proprio môlho, ao qual se ajunta um pouco de mostarda moida, ou de preferencia, mostarda ingleza ; se o môlho fôr pouco, ajunta-se um calix de vinho branco.

13. Lombo de veado assado com capa de ovos. — Esfrega-se o lombo com sal, sumo de limão, cobre-se-o com talhadas de cebolas, salsa, cravo da India e gengibre ; involve-se e enfia-se no espeto ; estando assado, tira-se-o do espeto, e tirão-se o toucinho que o involvia e bem assim os temperos ; posto n'uma cassarola grande, cobre-se com a massa seguinte : uma mão de pão ralado, quatro gemas d'ovos, uma colher de assucar, canella em pó, um pouco de sal, o sumo de um limão, vinho branco quanto basta para formar um mingáo espesso ; mette-se-o assim no forno e serve-se com algum compote ou salada.

14. Lombo de veado ensopado com tayoba. — Derretem-se trez colheres de manteiga e corão-se n'ella duas

colheres de farinha de trigo ; deita-se depois o lombo cortado em talhadas, ajuntão-se uma garrafa d'agua, sal, poucas pimentas, salsa, folhas de cebola o uma raiz de tayoba ou inhame cozido em agua e sal, e cortado em talhadas; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado, e serve-se.

15. Lambo de veado estufado com hervilhos. — Lardeia-se o lombo de veado com alguns pedaços grossos de toucinho temperado com sal, pimentas da India e os pedaços de um dente de alho, e põe-se-o n'uma panella sobre lascas de toucinho, duas chicaras d'agua, uma cebola espetada com cravos da India e canella ; tapa-se bem a panella, e ferve-se sobre brazas atè ficar cozido.

Por outro lado, ferve-se uma porção de hervilhas novas em agua e sal ; depois de escorridas, refogão-se no caldo do lombo, e servem-se com o lombo.

16. Lombo de veado estufado com couve flor. — Põe-se o lombo de môlho em vinho branco, sal, pimentas, cebolas, alho, gengibre, mangericão e mangerona; passadas vinte e quatro horas, tira-se e involve-se-o em lascas de toucinho, collocando-o n'uma panella com uma porção de couve-flor, ou, na falta, repolho picado muito fino, e segurando bem a tampa ; ferve-se sobre um fogo regular até ficar cozido, e o caldo reduzido, e serve-se.

17. Lombo de veado guisado com mangalós. — Lardeia-se o lombo com tiras finas de toucinho ; ferve-se-o em agua, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola e gengibre ; enfia-se-o no espeto e assa-se sobre um fogo forte até ficar quasi assado ; cozinha-se no caldo uma porção de mangalós, ajuntando-lhes uma colher de farinha de trigo desfeita em uma chicara de sumo de laranja da terra azeda, uma colher de assucar, até o caldo ficar reduzido e os mangalós ficarem quasi seccos ; ajunta-se então o môlho que pingou do lombo assado, e serve-se, deitando o feijão por cima do lombo.

18. Pá de veado enrolada. — Tomão-se as duas pás do veado, tirão-se-lhes os ossos, e alguma carne, que se pica com outro tanto de toucinho , umas cebolas, salsa, sal e pimentas, e amassa-se com dois ovos inteiros e uma porção de miolo de pão humedecido com caldo ; estende-se essa massa sobre a parte interior da pá batida, e enrola-se-a ficando a massa da parte de dentro ; atão-se os rolos com uma linha para se conservarem com esta fórma ; refogão-se em manteiga bem

quente ; ajuntão-se duas cebolas, salsa, mangerona, gengibre e uma garrafa de vinho, deixando-se tudo ferver durante duas horas, até ficarem bem cozidos, e tendo o cuidado de conservar a panella bem tapada ; deitão-se n'um prato e cobrem-se com o môlho coado e reduzido, e servem-se.

19. Pá de veado refogado com beterraba rouxa. — Unta-se a pá com sal e sumo de limão, e assa-se-a um pouco no espeto, sobre uma labareda para ficar tostada exteriormente ; tira-se-a depois, e deita-se n'uma panella com uma porção de beterraba rouxa, descascada e cortada em pequenos pedaços, uma garrafa de vinho tincto, noz moscada rapada, e o sumo de um limão ; deixa-se ferver sobre um fogo moderado durante duas horas, e serve-se com as beterrabas.

20. Pá de veado ensopado com castanhas do Pará. Corta-se a carne das duas pás do veado, e depois corta-se-a em pequenos pedaços e refogão-se em gordura bem quente ; mexe-se, e ajuntão-se uma colher de farinha de trigo, uma tigela d'agua, sal, algumas pimentas, uma cebola cortada, salsa, mangerona e uma porção de castanhas do Pará ; deixa-se cozinhar sobre um fogo moderado até tudo estar cozido ; tirão-se a carne e as castanhas, e faz-se reduzir o caldo, incorporando-o com uma gema d'ovo e um calix de sumo de laranja azeda, e serve-se.

21. Pá de veado guisada com carurú. — Ferve-se a pá do veado em agua, sal, pimentas, salsa, folhas de cebola, louro e gengibre ; estando cozido, separa-se a carne dos ossos, e corta-se-a em pedaços.

Por outra lado, derretem-se duas colheres de manteiga ajuntão-se uma cebola picada, o caldo da carne, uma colher de polvilho, doze tomates, e uma porção de carurú ; deixa-se reduzir, e quando estiver cozido, põe-se a carne e serve-se com angú de fubá de moinho.

22. Pá de veado guisada com espargos. — Ferve-se a pá do veado em agua, sal, cebola, gengibre, pimentas, salsa e uma porção de renovos de espargos amarrados em feixe ; estando a pá cozida, separa-se a carne dos ossos, e involve-se em pão ralado ; frige-se-a em manteiga, deitão-se os renovos dos espargos sobre um prato, com a carne frita por cima, despeja-se sobre o todo o caldo coado e reduzido, e serve-se.

23. Quarto de veado de escabeche e assado no espeto. — Apara-se o quarto do veado, e lardeia-se a parte exterior com toucinho, pondo-o de môlho em vinagre forte, com cebolas, dois dentes d'alho, salsa e folhas de louro, uns cravos da India, algumas pimentas verdes, sal e gengibre; deixa-se-o durante quatro a seis dias; enfia-se-o depois no espeto e assa-se, humedecendo-o com o môlho que pingou do quarto, e ao qual se ajuntão duas colheres de manteiga, e um calix de vinho branco.

24. Quarto de veado com capa assado no forno. — Toma-se o quarto de veado, bate se-o de um e outro lado, salpica-se-o de todos os lados, com sal e pimenta moida; deixa-se-o assim durante vinte e quatro horas; depois faz-se uma massa com oito ovos, uma colher de sal, uma libra de farinha de trigo, e um pouco de noz moscada; depois da massa prompta, involve-se o quarto com esta massa, e untando-a de gordura, põe-se o quarto no forne quente para assar; em duas a trez horas, estará cozido e tostado, então, e serve-se.

25. Quarto de veado estufado com carás. — Apara-se o quarto do veado, involve-se-o em pão ralado, cobre-se-o com uma lasca de toucinho, e põe-se em uma panella com uma garrafa d'agua, outra de vinho branco, sal, pimentas, gengibre rapado, uma cebola cortada e uns carás cozidos, descascados e cortados em rodelias; tapa-se a panella e deixa-se ferver perto do fogo até a carne ficar cozida; tira-se então, e põe-se-a no prato com o cará em roda; engrossa-se o caldo com duas gemas d'ovos batidas em uma chicara de vinagre, e serve-se.

26. Quitute de carne de veado. — Toma-se a carne do veado, assada, que se separa dos ossos, e se corta em pedaços, estendo feito um môlho com duas colheres de farinha de trigo e uma colher, de assucar, que se frigem em trez colheres de manteiga, até tomarem boa côr; ajuntão-se uma garrafa de vinho branco, as talhadas de um limão descascado, uma porção de passas escaldadas, outro tanto de amendoim torrado e socado; deita-se a carne na cassarola, ferve-se durante uma hora e serve-se.

CAPITULO IX

AVES SILVESTRES.

O jacú, o mútum, o pavão do matto o araçari, o tucano, o guache ou japú, o picapão e a seriema, são aves de carne preta que se cação no Brazil para servirem de alimento; muito variados são os modos de preparal-as, e passamos a expôr as melhores receitas conhecidas ; e visto que a carne das aves mencionadas acima, são similhantes e são preparadas pela mesma maneira, as reunimos em um só artigo; de sorte que a preparação indicada para uma ave, deverá ser extensiva a todas as aves acima mencionadas.

1. Jacú, mutúm, pavão do matto, etc., assados no espeto. — Toma-se um jacú etc ; depois de depennado e limpo, lardeia-se o peito com duas carreiras de tiras finas de toucinho, ou involve-se a ave toda em uma lasca de toucinho, que se cobre depois com papel untado de manteiga, e assa-se durante uma hora ; tira-se depois o papel e se polverisa com sal moido o toucinho em que ella está involvida ; dá-se mais umas voltas, até ficar de boa côr e serve-se com salada de folhas de borragem, ou com um môlho picante, ou tambem com um compote.

2. Jacû, mutûm, etc., recheados assados no espeto— Picão-se uma quarta de toucinho, o figado de duas gallinhas, uma mão cheia de miolo de pão embebido de leite, uma de carapicús, uma colher de assucar, pouco sal, noz moscada e cravo da India, e faz-se um recheio com o qual se enche um mutúm ; lardeia-se o peito com duas carreiras de tiras finas de toucinho, enfia-se-o no espeto, involve-se-o em papel untado de manteiga e assa-se-o durante uma hora ; tira-se o papel, e salpica-se-o com um pouco de sal e pimenta moida; assa-se-o ainda um pouco para adquirir boa côr eserve-se.

3. Jacú, mutúm, etc., recheados e estufados.—Amassa-se uma mão cheia de miolo de pão amollecido em leite com uma quarta de manteiga de vacca, duas gemas de ovos, duas colheres de assucar, um punhado de passas escaldadas em agua quente, sal, cardamomo socado e uma mão de carapicús bem picados : enche-se a ave com este picado, cose-se a abertura e deita-se n'uma panella sobre lascas de toucinho com meia libra de carne de porco salgada e picada, duas cebolas, cravo da India, salsa, uma chicara d'agua e outra de vinho branco ; depois da panella bem tapada, deixa-se ferver no forno ou entre brazas, e deixa-se cozinhar durante uma hora ; serve-se com o seo môlho coado, e tirada a gordura.

Tambem póde-se rechear a ave com carne de porco salgada, e picada com meia quarta de toucinho, o figado da ave, uma mão cheia de carapicús ou, na falta, codeas de pão raladas e humedecidas com vinho branco, uma cebola e umas pimentas, fervendo a ave com os adjuntos acima indicados ; póde-se ainda encher a ave com cenouras cortadas em pedaços pequenos, em vez da carne de porco, pondo tambem alguns pedaços para cozerem com os mais temperos; é este um dos melhores modos de preparar-se estas aves.

4. Jacú, mutúm, etc., refogados com creme e laranjas. — Assa-se uma ave no espeto (sem lardeal-a e nem recheada) ; estando cozida, corta-se-a em pedaços que se põem n'uma cassarola, na qual se acha já fervendo, uma colher de manteiga com uma colher de farinha de trigo, uma chicara de vinho branco e o sumo uma laranja doce ; e tendo fervido mais uma vez, serve-se.

5. Jacú, mutúm, etc., refogados com castanhas do Pará. — Involve-se uma ave em uma lasca fina de toucinho, e assa-se no espeto ; estando cozida, corta-se em pedaços que se fervem com uma chicara de leite, uma colherinha de polvilho,

pouco sal, salsa, folhas de cebola e serve-se em cima de castanhas do Pará, cozidas em agua, sal, descascadas, socadas e reduzidas a polpa e humedecidas com uma colher de gordura e uma chicara de leite.

6. Jacú, mutúm, etc., ensopados com quiabos. — Toma-se a ave, frige-se-a um pouco em duas colheres de gordura, virando-a de todos os lados; corta-se-a depois em pedaços que se tornão a pôr na panella, accrescentando, em seguida, uma tigela d'agua, sal, salsa, folhas de cebola e algumas pimentas comarís; deixa-se ferver durante trez quartos de hora, ajunta-se um calix de sumo de laranja da terra misturado com duas gemas de ovos, uma colherzinha de polvilho e uma porção de quiabos cortados; deixa-se acabar de cozinhar e serve-se.

7. Jacu, mutúm, etc., ensopados com cará do ar. — Corta-se a ave em pedaços e refogão-se com uma cebola picada e uma colher de assucar, em duas de gordura, virando os pedaços para corarem dos dois lados; accrescentão-se em seguida uma tigela d'agua, uma colher de fubá mimoso, um cará do ar descascado e cortado em pedaços, sal, pimentas, salsa, cominho e uma chicara de sumo de laranja da terra; deixa-se ferver durante uma hora, e estando cozido, serve-se.

8. Jacú, mutúm, etc., guisados. — Toma-se a ave e ferve-se-a durante uma hora em agua com sal, salsa, e um calix de aguardente; depois corta-se-a em pedaços, refogão-se em duas colheres de gordura, com uma cebola picada, um pouco de farinha de trigo; accrescenta-se o caldo reduzido, e fervem-se durante um quarto de hora; antes de servir, espreme-se sobre a carne o sumo de um limão e manda-se á mesa depois do môlho bem reduzido.

9. Jacú, mutùm, etc., guisados com batatinhas. — Ferve-se a ave com uma porção de batatas descascadas, em agua com sal, pimentas, folhas de salsa, cebola, gengibre e mangerona; e estando cozida, tira-se a ave, corta-se-a em pedaços, e refogão-se com duas colheres de manteiga; accrescentando o caldo coado e bem reduzido, deixa-se ferver mais um quarto de hora, e serve-se sobre as batatas pisadas, postas n'uma massa homogenea, misturadas com quatro gemas d'ovos, e fritas n'uma cassarola em duas colheres de manteiga.

10. Jacú, mutûm, etc., refogados com tomates. — Corta-se a ave em pedaços; deixa-se ferver em agua, sal, salsa,

pimenta, algumas folhas de repolho, cravo da India e um calix de sumo de laranja da terra; estando cozida, tirão-se os pedaços que se involvem em pão ralado e refogão-se em gordura, virando-os para o outro lado; achando-se fritos, accrescentão-se em seguida uma duzia de tomates, uma chicara de vinho, o caldo reduzido e coado, um punhado de carapicús picados, e uma colher de assucar; deixa-se ferver mais meia hora sobre brazas e serve-se.

ARÁRAS, PAPAGAIOS, MARACÁNAS, PERIQUITOS.

Como a carne d'estes passaros é muito similhante, e como pertencem á mesma familia, por isso reunimos aqui os modos de preparal-os.

1. **Aráras, papagaios, etc. refogados.**—Toma-se uma ave gorda, refoga-se a manteiga, corta-se-a depois em pedaços; e tendo corado, na mesma manteiga uma colher de farinha de trigo, e uma cebola bem picada, deitão-se-lhe os pedaços, e accrescentão-se uma chicara de vinho branco, uma colher de vinagre, outra de assucar, pouco sal, noz moscada, cravo da India e canella, e deixa-se cozinhar sobre pouco fogo; para o fim, ajuntão-se duas gemas de ovos desfeitas em um calix de cognac e serve-se.

2. **Aráras, papagaios, etc. refogados com beringelas.**—Corta-se a ave em pedaços; põe-se-a de vinho-d'alho com sal, sumo de pimenta comarí, salsa e folhas de cebola picadas, passadas quatro a cinco horas, involvem-se em farinha de mandioca, refogão-se em duas colheres de gordura, e accrescentão-se duas chicaras d'agua, um calix de sumo de laranja da terra, e uma duzia de beringelas recheadas com um picado feito do figado da ave, um pouco de toucinho muito bem picado, queijo ralado, e miolo de pão humedecido com vinho e assucar; (na falta de beringelas, póde-se usar de bananas da terra); ferve-se durante meia hora perto do fogo, e serve-se.

3. **Aráras, papagaios, periquitos, etc. assados no espeto.** — Toma-se a ave gorda, esfrega-se-a por dentro e por fóra com sal e pimenta comarí, enfia-se-a no espeto e assa-se-a sobre fogo moderado, e humedecendo-a com nata de leite; estando assada, deitão-se ás colheres sobre a mesma duas

gemas de ovos amassadas com uma colher de fubá mimoso, pouco sal e canella, e diluidas em uma chicara de leite; estando a ave cozida, serve-se com alguma saladá ou compote.

4. Arára, papagaio, etc. recheados e assados no espeto. — Pica-se o figado da ave com meia quarta de toucinho, dois ovos cozidos, uma cebola e salsa; mistura-se o todo com sal, pimentas, azeitonas, e uma mão cheia de codeas de pão raladas humedecidas com agu ardente, e enche-se a ave com esta massa; cose-se a abertura e lardeia-se o peito com tiras finas de toucinho; enfia-se a ave no espeto; involve-se-a com lascas delgadas de toucinho, e assa-se sobre fogo regular; estando cozida, tira-se a capa de toucinho,e dão-se mais umas voltas até o assado ter tomado boa côr, e serve-se com algum compote.

5. Arára, papagaio, etc., assados no forno. — Enche-se a ave com seos miudos e com quatro ovos cozidos e picados, sal, pimenta e uma cebola picada ; cose-se a abertura e refoga-se a ave em trez colheres de gordura, virando-a para corar de todos os lados; tapa-se depois a panella, e deixa-se acabar de assar ou no forno ou sobre brazas; estando cozida, serve-se com algum môlho picante ou salada.

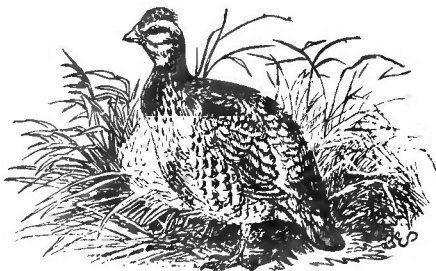
6. Arára, papagaio, etc., cozidos com arroz. — Refoga-se a ave cortada em pedaços em trez colheres de gordura; tirão-se, e refoga-se na mesma gordura quando estiver bem quente, um prato de arroz escolhido e lavado; mexe-se, e estando bem quente, accrescentão-se uma garrafa d'agua, sal, salsa, uma cebola cortada, duas pimentas comarís, quatro a cinco tomates, e a carne da ave; deixa-se ferver durante um quarto de hora ; tira-se a panella do fogo activo, e deixa-se seccar o arroz, collocando a panella perto do fogo e serve-se.

7. Arára, papagaio, etc., guisados com gerumbeba. — Ferve-se a ave com sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, mangerona e um ou dois marmelos partidos em quatro; estando cozida, tira-se a ave, e corta-se-a em pedaços.

Refogão-se uma colher de farinha de trigo, em duas colheres de manteiga, e uma cebola picada ; deixa-se ferver, mexendo até ficar de côr alambreada escura; deitão-se depois a carne e o caldo coado e reduzido a duas chicaras de liquido, e uma porção de fructas de gerumbeba decascadas e partidas; deixa-se ferver durante meia hora sobre brazas, serve-se.

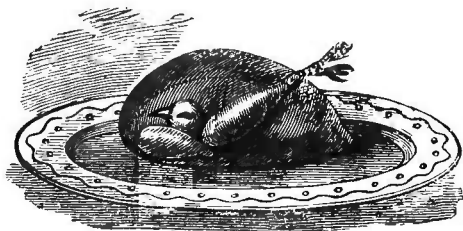
8. Arára, papagaio, etc., guisados com pinhões. — Ferve-se a ave em agua e sal, com uma porção de pinhões; estando cozida, tira-se-a, e separando a carne dos ossos, corta-se em pedaços, e apolvilhão-se com pão ralado e uma cebola picada: descascão-se e socão-se os pinhões em uma massa que se frige n'uma cassarola, com duas colheres de manteiga; deita-se esta massa frita em um prato, colloca-se por cima a carne com seo môlho e serve-se.

PERDIZES, CODORNIZES, COTOVIA ou CODORNIZ DO CAMPO.

São estes os passaros mais caçados nas campinas do Brazil, e como as suas carnes e modos de preparal-os são identicos, por este motivo, reunimos aqui as receitas, podendo outro qualquer passaro ser preparado pelas mesma.

Perdiz.

1. Perdiz, codorniz, cotovia refogadas. — Toma-se a ave, esfrega-se-a com sal e pimenta, e involta em lascas de toucinho, põe-se-a n'uma panella, com uma libra de carne de vacca gorda, sal, pimenta, salsa, coentro, folhas de cebola, uma chicara d'agua, e um calix de sumo de laranja da terra; tapa-se a panella e deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado; refogão-se depois uma colher de farinha de trigo, duas colheres de manteiga, frige-se a ave n'esta mis-

tura, e accrescenta-se logo o caldo em que se cozinhou a ave; deixa-se cozinhar mais meia hora, e serve-se.

2. Perdizes, codornizes, etc. assadas e refogadas. — Picão-se os miudos da ave com meia quarta de toucinho, sal, salsa, pimenta, uma cebola e dois ovos cozidos; enche-se a ave com esta massa, cose-se a abertura, e refoga-se a ave em gordura, virando-a de todos os lados; enfia-se-a depois no espeto, e involta em papel untado de gordura. assa-se sobre fogo regular e serve-se com algum môlho picante ou salada.

Perdiz assada.

3. Perdizes, codornizes etc. desossadas e refogadas. — Tomão-se as aves assadas no espeto, tirão-se-lhes os ossos, e pica-se a carne com cebola, salsa, um dente de alho, sal e pimenta; refoga-se este picado em manteiga, e molha-se com um calix de vinho branco no qual se desfez uma pitada de polvilho; serve-se sobre torradas de pão.

4. Perdizes, codornizes, etc. de escabeche.—Achatão-se as perdizes com uma palmatoria, e põem-se de môlho, com sal, pimenta, cebola, cravo da India e sumo de limão; passadas quatro horas, passão-se em manteiga derretida, e assão-se na grelha de um e outro lado; servem-se com salada, ou môlho picante.

5. Perdizes, codornizes, etc. refogadas á moda. — Cortão-se as aves pelo meio, esfregão-se com sal e pimenta e frigem-se em manteiga; tirão-se depois de fritas dos dois lados; deitão-se na mesma manteiga uma mão cheia de pão ralado, outro tanto de carapicús, uma cebola picada; frige-se um pouco, mexendo, e accrescentão-se um calix de vinho e umas talhadas de limão decascadas; dá-se mais uma fervura e serve-se sobre as aves.

6. Salada de perdizes, codornizes, etc. assadas. — Toma-se a ave assada no espeto, tira-se toda a carne e corta-se em pequenos pedaços; faz-se o mesmo com uma duzia de sardinhas de Nantes, duas cebolas, duas maçãs e uma duzia de batatinhas; mistura-se tudo sem machucar, accrescentão-se vinagre, azeite doce, sal, pimenta, salsa picada e serve-se.

7. Perdizes, codornizes, etc. chamuscadas. — Depennão-se e limpão-se as aves, e enfiadas no espeto assão-se um pouco sobre uma labareda; lardeião-se depois com toucinho e acabão-se de assar sobre fogo moderado, humedecendo-as com vinho branco, ao qual ajuntaram-se um pouco de sal, salsa picada, sumo de pimentas e de alho; estando cozido, serve-se com algum môlho picante.

8. Perdizes, codornizes, etc. picadas e refogadas. —Assão-se as aves no espeto, tirão-se depois os ossos, e corta-se a carne em pedaços; ajuntão-se sal, salsa, cebola picada, duas pimentas, uma colher de manteiga, uma mão cheia de pão ralado, um pepino grande descascado, picado e sem miolo, e ferve-se tudo com uma chicara de vinho; tendo accrescentado umas talhadas de limão descascado, serve-se.

9. Perdizes, codornizes, etc. refogadas com sapucaias. — Partem-se em pedaços as aves assadas no espeto; por outra parte faz-se um môlho com duas chicaras de vinho, duas gemas de ovos batidas, uma pitada de polvilho, uma porção de fructas de sapucaia decascadas e cortadas, uma colher de assucar, o sumo de um limão, pouco sal e noz moscada; deita-se a carne n'elle, deixa-se ferver mais durante um quarto de hora, e serve-se.

10. Perdizes, codornizes, etc. refogadas com ora-pro-nobis. — Tomão-se as aves, partem-se-as em pedaços, e refogão-se em pouca gordura, virando-as dos dois lados para corarem; accrescentão-se uma cebola picada, uma colher de fubá mimoso, duas chicaras d'agua, sal, pimenta, salsa, uma porção de ora-pro-nobis e o sumo de uma laranja da terra; ferve-se durante mais meia hora e serve-se com angú de fubá de moinho.

11. Perdizes, codornizes, etc. assadas no espeto. — Põem-se as aves de môlho com sal, pimentas picadas, salsa picada e meio dente d'alho, e depois de estarem bem impregnadas, lardeião-se as aves com tiras finas de toucinho, enfião-

se no espeto, e assão-se sobre fogo moderado, humedecendo com leite quente ; estando cozidas, serve-sem com saladas, algum compote ou com legumes.

Codorniz.

12. Perdizes, codornizes, etc. assadas no forno.— Picão-se os miudos das aves com uma cebola, salsa, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, dois óvos cozidos e meia duzia de tomates ; enche-se a ave com este picado, cose-se a abertura, e deita-se n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, com mais alguns tomates, um calix de vinho e as talhadas de um limão descascado ; tapa-se bem a panella e deixa-se ferver entre brazas ou no forno ; e estando cozido, serve-se com seo proprio môlho coado e desengordurado.

13. Perdizes, codornizes, etc. assadas no burralho com mandioca. — Esfregão-se as aves com sal e sumo de pimenta ; enleião-se em lascas finas de toucinho, e deitão-se no burralho com algumas mandiocas ; estando cozidas tirão-se ; desenleia-se o toucinho, e serve-se com as mandiocas descascadas, e com um môlho feito de leite fervido com uma colher de assucar, um pouco de canella socada e incorporado com duas gemas d'ovos desfeitas n'um calix de vinho.

14. Perdizes, codornizes, etc. cozidas com chuchús. — Ferve-e a ave com meia quarta de toucinho, sal, salsa, pimentas, mangerona, folhas de cebola, gengibre, meio dente d'alho, e um pouco de coentro ; estando cozida, tira-se a ave, reduz-se o caldo coado, e torna-se a deitar a ave partida na panella com uma porção de chuchús e uma colherzinha de polvilho desfeito n'um calix de sumo de laranja da terra ; ferve-se mais durante meia hora e serve-se.

15. Perdizes, codornizes; etc. ensopadas com moranga. — Passa-se a ave em gordura, corta-se depois em pedaços e tendo accrescentado uma tigela d'agua, sal, salsa, pimentas, cominho, folhas de cebola e uma moranga decascada, sem miolo e cortada em pedaços, ferve-se até estar co-

zida e o caldo reduzido ; serve-se depois de accrescentar o sumo de um limão batido com uma gema d'ovo.

16. Perdizes, codornizes, etc. ensopadas com guandús. — Refoga-se uma colher de fubá mimoso com duas co lheres de gordura, deita-se-lhe depois a ave cortada em pedaços, virão-se, para todos os lados, e ajunta-se depois uma porção de guandús cozidos em agua e sal ; mexe-se, e deixa-se ferver durante mais meia hora ; accrescenta-se por fim um calix de vinagre e serve-se.

17. Perdizes, codornizes, etc. fritas de escabeche. — Cortão-se as aves em pedaços, e põem-se de môlho em sumo de laranja da terra, com sal, pimentas, meio dente d'alho, salsa , e folhas de cebola ; passadas seis horas, enchugão-se os pedaços, frigem-se em manteiga com uma cebola picada, e polverisados com uma porção de farinha de milho ou de mandioca e servem-se.

18. Perdizes, codornizes, etc. fritas com capa. — Cortão-se as aves em pedaços, esfregão-se com sal, sumo de pimentas e alho ; involvem-se em farinha de trigo, e passão-se em gemas d'ovos ; polverisão-se com canella e um pouco de assucar, e frigem-se em gordura de um e outro lado ; servem-se, deitando por cima de cada pedaço uma roda de limão descascado e espremido, e por cima de tudo, o sumo de um limão.

19. Perdizes, codornizes, etc. fritas com polpa de beterraba. — Socão-se as aves cortadas em pedaços, com sal e pimenta da India moida, e frigem-se em bastante gordura, com uma cebola picada e uma mão cheia de pão ralado ; deita-se a carne n'um prato, com polpa de beterrabas roxas cozidas em agua e sal, raladas e misturadas com um calix de vinagre ; se ficarem muito azedas, ajuntará-se-lhes uma colher de assucar ; despejando a gordura com o pão ralado, serve-se.

20. Perdizes, codornizes, etc. guisadas com abobora d'agua. — Fervem-se as aves com agua e sal ; estando quasi cozidas, tirão-se, cortão-se em pedaços, e frigem-se em duas colheres de gordura ; socão-se com farinha de trigo ; accrescenta-se uma porção de aboboras d'agua descascada e cortada em pedaços pequenos ; deitão-se-lhe o caldo, salsa, folhas de cebola, um pouco de coentro, uma colherzinha de polvilho e o sumo de uma laranja da terra ; deixa-se ferver durante meia hora, ou de preferencia até o caldo ter seccado, e serve-se.

21. Perdizes, codornizes, etc. guisadas com caratinga. — Cozinha-se uma ave com uma caratinga, em agua e sal; estando a ave cozida, tira-se, e deixa cozinhar a caratinga, até ficar tambem cozida, o que se conhece podendo traspassal-á com facilidade com uma penna, e tira-se tambem. Refogão-se uma cebola picada e uma duzia de tomates em duas colheres de gordura; accrescentão-se uma chicara d'agua, um calix de sumo de limão, salsa, meio dente d'alho e meia colher de assucar; deixa-se ferver mais uma vez, e deitão-se-lhe a ave e a caratinga cortada em pedaços; ferve-se mais um pouco e serve-se.

POMBOS JURUTÍS, TORQUAZES E ROLAS.

As carnes d'estas pombas são excellentes, principalmente no principio da secca, estando ellas mais gordas n'esta occasião; o modo de preparal-as é o mesmo para todas: á pomba torquaz depois de depennada, deve-se cortar o sobre-tudo, por que contem umas pequenas bolsas cheias de um oleo muito catinguento; é preferivel arrancar-lhe o rabo em quanto ella está quente, e é este um dever que cabe ao caçador.

1. Pombas torquazes, rolas, etc. assadas no espeto. — Estando limpas as aves, mettem-se os pés para dentro, e estando enfiadas no espeto, assão-se, humedecendo-as, com um môlho feito de vinagre, manteiga derretida, sal e pimenta; estando assadas, toma-se o môlho ao qual se accrescentão os figados das aves pisados, um pouco de assucar, noz moscada e uma colher de sumo de laranja da terra; ferve-se um pouco e serve-se com os pombos.

2. Pombas, rolas, torquazes, etc. picadas com torradas. — Tirão-se a carne e os miudos das aves, e picão-se muito bem com salsa, cebola, salsa, pimenta, canella, assucar; deitão-se-as n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, sobre fatias de pão untadas de manteiga; tapa-se a panella, deixa-se cozinhar com brazas por baixo e por cima, e serve-se.

3. Pombas torquazes, rolas, etc. assadas em papel. — Abrem-se as aves pelas costas, tirão-se os ossos, e tendo-se feito um picado com os miudos, farinha de mandioca, man-

teiga, sumo de laranja da terra, uma colher de assucar, sal, e canella moida, enchem-se as aves, cose-se a abertura, e estando involtas n'uma lasca fina de toucinho, e em seguida n'uma folha de papel, assão-se no forno ; estando cozidas, tirão-se o papel e o toucinho, e serve-se com algum môlho picante.

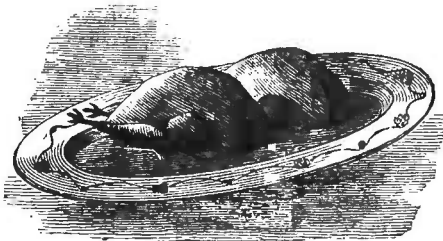
4. Torta de pombas torquazes, etc. recheadas. — Abrem-se as aves pelas costas, tirão-se todos os ossos, picão-se os miudos com um figado de porco, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, assucar, farinha de mandioca, uma chicara de vinho e seis ovos inteiros ; enchem-se os pombos com esta massa, e deitão-se n'uma fôrma de tortas ou cassarola bem untada de manteiga, com o resto da massa do recheio ; cobre-se com uma camada de farinha de mandioca, queijo ralado, e uma lasca de toucinho, e assão-se no forno ; estando cozidos, tira-se o toucinho, emborca-se a cassarola sobre um prato para a torta sair inteira ; cobre-se com assucar e canella moida, e serve-se.

5. Pombas torquazes, rolas, etc. fritas com fatias. — Tira-se toda a carne das aves, e pica-se com meia quarta de toucinho, uma mão cheia de carapicús, outra de farinha de mandioca, uma cebola, sal, salsa e pimenta ; mistura-se tudo, e ferve-se em uma chicara de vinho branco ; estando cozido, serve-se sobre fatias de pão fritas em manteiga.

6. Pombas torquazes, jurutís, etc. refogados com palmito. — Refogão-se duas pombas em duas colheres de gordura, pondo um pouco de sal ; partem-se depois pelo meio, e accrescentão-se uma porção de codeas de pão raladas, umas folhas de salsa, e um calix de vinho branco, deixando-as ferver durante um quarto de hora sobre brazas ; estando cozidos, ajuntão-se um palmito picado e fervido em agua e sal, e uma chicara d'agua ; deixa-se ferver mais um pouco e serve-se.

7. Pombas torquazes, rolas, etc. refogadas com quibebe. — Partem-se as pombas pelo meio, salgão-se, e frigem-se em gordura de um e outro lado ; apolvilhão-se em seguida com farinha de trigo, accrescenta-se uma chicara de leite, e deixão-se ferver sobre brazas; de outro lado, cozinha-se uma abobora descascada, partida e sem sementes, em agua e sal ; tirão-se os pedaços, e pisão-se para reduzil-os a uma polpa ; misturão-se-lhe uma chicara de nata de leite, duas colheres de assucar e outo tanto de manteiga, deita-se

n'um prato, põem-se por cima os pombos com o môlho, e servem-se.

8. Pombas torquazes, jurutís, etc. assados e recheados. — Recheião-se os pombos com seos figados picados aos quaes se accrescentão meia quarta de toucinho, os figados de duas gallinhas, algumas azeitonas sem caroços, tudo picado, pimentas e meio dente d'alho ; enfião-se no espeto depois de lardeado o peito com tiras finas de toucinho ; involvem-se em folhas de bananeira e assão-se sobre fogo moderado ; estando cozidos, servem-se com algum môlho picante.

Pombos assados.

9. Pombas torquazes, rolas, etc. assadas na panella. — Refogão-se as pombas em gordura, e virão-se para frigirem de todos os lados ; salpicão-se com sal, salsa, um punhado de pão ralado, e tendo tapado a panella, deixa-se acabar de ferver sobre brazas, e serve-se com um môlho feito de folhas de borragem picadas, com sal, vinagre e azeite doce.

10. Pombas torquazes, etc. fritas com grelos de abobora. — Cortão-se as pombas em quatro pedaços, involvem-se em pão ralado, frigem-se em bastante gordura, e salpicão-se com sal e pimenta socada; estando cozidas, tirão-se, e refoga-se, na mesma gordura, uma porção de grelos de abobora decascados e fervidos em agua e sal ; deitão-se os grelos n'um prato com a gordura, e postos os pombos por cima, serve-se.

11. Pombas torquazes, rolas, etc. fritas com ovos. — Rachão-se as pombas pelo meio, temperão-se com sal, involtas em farinha de trigo ; frigem-se em pouca gordura de

um e outro lado ; estando cozidas, deita-se uma duzia d'ovos batidos por cima e deixa-se sobre o fogo até os ovos ficarem tambem cozidos ; deitão-se depois n'um prato, emborcando a cassarola para os pombos ficarem por cima ; cobrem-se com assucar e canella, e servem-se.

12. Pombas torquazes, jurutís, etc. guisados com carapicús. — Fervem-se quatro pombas com agua, sal, salsa, folhas de cebola, coentro e algumas pimentas : estando cozidas, partem-se em quatro pedaços, e frigem-se em trez colheres de gordura, accrescentando uma porção de carapicús picados, e meia duzia de tomates : e depois de ter mexido, ajuntão-se um calix de vinagre, e o caldo reduzido a trez chicaras, e incorporado com duas gemas d'ovos ; deixa-se ferver durante mais um quarto de hora sobre brazas, e serve-se.

13. Pombas torquazes, jurutís, etc. conservados. Como as pombas em certas estações apparecem em mais abundancia, e são aproveitadas e mandadas a grandes distancias, parece-nos de alguma utilidade offerecer n'este logar o melhor modo de conserval-as como frescas por muito tempo e sem se detoriorarem.

Tomão-se as pombas depennadas e limpas, esfregão-se com sal, sumo de pimentas, deixando-as n'estes temperos durante trez horas, para se impregnarem ; fervem-se em seguida durante um quarto de hora em agua ; tirão-se, deixão-se esfriar, e enchugão-se, deitando-as, em seguida, n'uma cassarola com bastante gordura, e deixando-as ferver até ficarem quasi cozidas ; tirão-se em seguida, deitando a gordura derretida por cima, devendo as pombas ficarem cobertas pela mesma ; tapa-se depois o barril e guarda-se-o n'este estado até precisar das pombas.

SARACURA, INHUMA, PATO SILVESTRE, MARRECOS, GANÇOS SILVESTRES, FRANGO D'AGUA, MARTIN PESCADOR, GALLINHOLA GRANDE E PEQUENA (BECASSINA GRANDE E PEQUENA).

O pato e o marreco silvestre não são tão gordos como os domesticos ; a sua carne não é tão branca, mas é mais aromatica ; o modo de preparal-os é o mesmo, visto pertencerem

á mesma familia ; por isso não se separarão em differentes capitulos os modos de preparal-os.

1. Salmi de gallinholas, marrecos e saracura. — Depois de ter assado no espeto trez gallinholas, e depois de as ter deixado esfriar, trinchão-se o melhor possivel, e póem-se os pedaços n'uma cassarola; socão-se os ossos e algum resto de carnes da ave em um almofariz, pondo um pouco de folhas de salsa, seis cabeças de cebolinhos e pimentas interas ; por outra parte, põe-se um pedaço de manteiga em uma cassarola que se colloca sobre o fogo, e n'esta se põem os ossos e as carnes socadas,que se deixão ferver dnrante dez minutos : despejão-se em seguida um copo de vinho branco, seis colheres de môlho á hespanhola e trez colherès de caldo gordo de carne ; deixa-se reduzir o todo até á metade ; passa-se o môlho por uma peneira de seda, e despeja-se-o sobre os pedaços de gallinhola conservados quentes, sem todavia ferverem ; na occasião de servir-se, põem-se n'uma travessa os pedaços intermediados com fatias de pão torrado.

Gallinhola.

Fica bem entendido que este guisado muito conhecido na Europa e que não tem nome em portuguez, por isso lhe conservamos o nome francez) é applicavel ás carnes da saracura, da inhuma, dos marrecos, dos patos silvestres, do martin pescador e finalmente do frango d'agua.

2. Inhuma, pato, etc. refogados com samambaia. — Toma-se a ave, e depois de limpa, refoga-se em gordura, virando-a de todos os lados : corta-se, depois, em pedaços que se deitão de novo na mesma gordura, depois de ter refogado n'ella uma cebola picada e uma colher de farinha de trigo; accrescentão-se uma porção de brotos de samambaia (fervidos em agua e sal), uma garrafa d'agua, sal, pimentas, salsa e folhas

de cebola : deixa-se ferver até reduzir o caldo, e servem-se os pedaços da ave sobre os brotos da samambaia arranjados no prato.

3. Inhuma, pato silvestre, etc. refogados com mangalós. — Refogão-se duas colheres de farinha de trigo com quatro de manteiga; estando a farinha de côr alambreada, deitão-se uma cebola picada e a ave cortada em pedaços; mexe-se, accrescentão-se uma porção de mangalós cozidos em agua e sal, um calix de vinagre, salsa, folhas de cebola, um ramo de mangerona ; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado, e serve-se.

4. Inhuma, pato silvestre, etc. assados no espeto. — Esfregã-se a ave com sal, sumo de pimentas, alho, cebola e laranja da terra, deixando-a durante trez a quatro horas com este tempero ; enche-se-a depois com arroz fervido, pedacinhos de toucinho, sal e assucar derretido em vinho branco; tendo lardeado o peito com tiras finas de toucinho, involve-se em folhas de bananeira, e estando enfiada no espeto, assa-se durante duas horas ; estando cozida, serve-se com alguma salada.

5. Inhuma, pato silvestre, etc. assados no burralho. — Pica-se o figado da ave com meia libra de carne de porco e meia quarta de toucinho ; tempera-se com sal, salsa, cebola picada, uma duzia de tomates, dois cravos da India e pimentas ; recheia-se a ave com este picado, e invlove-se n'uma lasca fina de toucinho, embrulhando-a depois em folhas de bananeira ; assim preparada, deita-se-a no burralho, onde se deixa assar durante duas a trez horas ; tira-se, desinvolve-se da folha e do toucinho, e serve-se com um môlho picante

6. Inhuma, pato silvestre, etc. ensopados com tayoba. —Derretem-se duas colheres de manteiga com uma colher de fubá mimoso, accrescentão-se logo uma tigela d'agua, uma ave partida em pedaços, um cará de tayoba partido, sal, salsa, pimentas, meia duzia de tomates, um pouco de gengibre rapado e um calix de sumo de laranja da terra ; ferve-se até ficar cozido e accrescentão-se antes de servir duas gemas d'ovos batidos com uma colher de assucar mascavo e um calix de vinho tincto.

7. Inhuma, pato, etc. estufados com arroz. — Frige-se uma quarta de toucinho picado bem fino ; estando a gordura derretida e bem quente, deita-se-lhe um prato de arroz es-

colhido e lavado ; mexe-se, e accrescentão-se uma garrafa d'agua, umaave partida em pedaços, sal, salsa, folhas de cebola, uma duzia de tomates, um calix de vinho, tapando bem a panella ; deixa-se ferver durante duas horas sobre fogo moderado, e estando cozido, serve-se.

8. Inhuma, pato silvestre, etc. estufados com pepinos. — Refoga-se uma ave inteira em trez colheres de gordura, apolvilha-se-a com farinha de trigo e accrescenta-se uma chicara d'agua, com outro tanto de vinho tincto, sal, salsa, mangerona, pimentas, tomates e quatro pepinos grandes descascados, partidos em quatro partes e desmiolados ; tapa-se bem a panella, deixa-se cozinhar sobre brazas, durante duas horas, e serve-se. Tambem costumão-se picar os pepinos, misturados com os tomates, encher-se a ave com esta mistura e fazer-se o mesmo que acima se mencionou.

9. Inhuma, pato silvestre, etc. fritos. — Corta-se a ave em pedaços, e põem-se-os de môlho com sal, pimentas, tomates, um dente d'alho e uma cebola pisada ; passados seis horas, tendo a carne tomado o gosto dos temperos, enchuga-se, e involta em pão ralado, frige-se de um e outro lado em manteiga ; estando cozida, serve-se com a mesma manteiga.

10. Inhuma, pato silvestre, etc. guisados com vagens.— Ferve-se a ave com sal, agua, salsa, folhas de cebola, uma quarta de toucinho e uma libra de carne de vitella ; estando cozida, tira-se, corta-se em pedaços, e reduzido o caldo e engrossado com uma colherzinha de polvilho, deita-se de novo a carne na panella, com uma porção de vagens picadas, mangerona, uma cebola picada e um calix de sumo de limão ; deixa-se ferver até tudo ficar cozido, e serve-se.

10. Inhuma, pato, etc. guisado com repolho. — Ferve-se a ave com quanto basta d'agua e sal, e estando quasi cozida, tira-se, corta-se em pedaços, que se refogão em quatro colheres de gordura ; estando corados, tornão-se a tirar, e refoga-se na mesma gordura um repolho branco picado ; mexe-se e accrescentão-se meia garrafa d'agua, sal, salsa, folhas de cebola, um calix de sumo de limão e a ave partida ; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido e serve-se.

PASSAROS MIUDOS, SABIÁ, ETC.

Offerecemos aqui algumas receitas pelas quaes se costumão preparar os passaros miudos, que não devem ser desprezados por sua pequenez, pois que offerecem alguns pratos bem saborosos.

1. **Passaros miudos assados no espeto.** — Depennados e limpos os passarinhos, esfregão-se com sal ; involve-se cada um n'uma lasca de toucinho, enfião-se-os assim no espeto, alternando-os com fatias de pão, e assão-se sobre fogo moderado ; estando cozidos, serve-se cada um sobre uma fatia.

2. **Passaros miudos refogados.** — Depois de limpos os passarinhos, refogão-se em duas colheres de manteiga ; estando fritos, tirão-se, e refogão-se na mesma manteiga um marmelo decascado e picado, uma cebola, e uma mão cheia de pão ralado ; humedece-se tudo com um calix de vinho branco e outro d'agua, e deitados os passarinhos n'este môlho, deixão-se ferver durante um quarto de hora n'este môlho, e serve-se cada passarinho posto sobre uma fatia de pão frito em manteiga, e deitando o môlho por cima.

3. **Passarinhos refogados em môlho branco.** — Frigem-se os peitos de uma duzia de passarinhos em manteiga ; por outro lado, derrete-se um pouco de manteiga, misturão-se uma colher de farinha de trigo, o resto dos passarinhos, um calix de vinho branco, duas chicaras d'agua, e meia duzia de tomates ; deixa-se ferver durante meia hora ; deitão-se depois n'este môlho os peitos fritos, ferve-se mais um pouco, e serve-se.

4. **Passarinhos guisados com tomates.** — Fervem-se duas duzias de tomates com uma chicara d'agua, um copo de vinho branco, sal e pimentas ; deitão-se depois duas duzias de passarinhos limpos, e deixão-se ferver durante meia hora, ajuntando uma colher de manteiga e outra de farinha de trigo ; estando cozidos, servem-se.

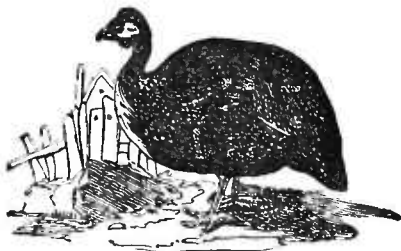
5. **Passarinhos assados no forno.** — Refogão-se uma duzia de passarinhos em duas colheres de gordura, pol-

verisão-se com uma colher de fubá mimoso ou de farinha de trigo, um calix de vinho, sal, pimentas e umas talhadas de limão descascadas ; deixão-se assar sobre brazas,até ficarem cozidos, e servem-se.

6. Passarinhos fritos. — Limpos os passarinhos, temperão-se com sal e pimentas, achatão-se com uma palmatoria, passão-se em gemas d'ovos, e involtos em farinha de trigo, frigem-se em bastante gordura ; estando cozidos, servem-se com algum compote.

7 Passarinhos fritos com bananas. —Temperados os passarinhos com sal, frigem-se com bananas da terra descascadas e rachadas ao meio ; estando cozidos, apolvilhão-se com uma porção de pão ralado ; deitão-se n'um prato, cobrem-se com uma camada de assucar e canella moida, e sérvem-se.

GALLINHA D'ANGOLA, MACUCO, INAMBÚ, JAÓ OU ZEBÊLE, JACUTINGA É CAPOEIRA.

A gallinha d'Angola, no Brazil, póde ser considerada como ave domestica, mas a sua vida errante, e a qualidade de sua carne, similhante á das aves silvestres de carne branca, induziram-nos a incluir n'este capitulo, as receitas para sua prepa-

Gallinha d'Angola.

ração ; a sua carne é muito superior á do faisão tão estimada na Europa ; e como a carne das aves acima mencionadas é identica, reunimos n'um só artigo as suas preparações.

1. Gallinha d'Angola; Macuco, etc. refogados. — Tira-se a carne da ave, corta-se em pedaços e refoga-se em gordura com uma cebola cortada e meia duzia de tomates; accrescentão-se, em seguida, uma chicara d'agua, sal, salsa picada, pimentas e uma colher de farinha de mandioca; deixa-se ferver durante meia hora, e colloca-se-a n'um prato, deitando por cima, oito gemas de ovos batidas; enfia-se o prato no forno, deixa se assar até corar, e serve-se apolvilhado com assucar.

2. Gallinha d'Angola, macuco, etc. refogados com arroz. — Refoga-se a ave em trez colheres de gordura; tira-se, e deita-se na mesma gordura bem quente, meio prato de arroz escolhido e lavado; mexe-se e accrescentão-se meia garrafa d'agua, sal, folhas de salsa e de cebola, meia duzia de tomates e a ave partida em pedaços; deixa-se ferver perto do fogo até a agua seccar, e serve-se.

3. Gallinha d'Angola, macuco, etc. cozidos com moranga. — Depois de depennada e limpa a ave, ferve-se em agua e sal com uma moranga partida e tiradas as sementes; estando cozida, tirão-se os pedaços da moranga, deitão-se sobre um prato com a casca para baixo; corta-se a ave em pedaços e poêm-se-os sobre a moranga, pingando sobre o todo manteiga derretida e apolvilhando com assucar; enfia-se o prato no forno, deixa-se assar durante meia hora, e serve-se.

4. Gallinha d'Angola, macuco, etc. ensopados com feijão. — Corta-se uma ave em pedaços; refogão-se em gordura; estando cozidos, tirão-se, e refoga-se na mesma uma porção de feijão marumbé ou de favas novas cozidas em agua e sal; accrescentão-se os pedaços da ave e o sumo de uma laranja da terra; ferve-se o todo durante meia hora perto do fogo e serve-se.

5. Gallinha d'Angola, macuco etc. ensopados com carapicús. — Refoga-se uma ave partida em pedaços com trez colheres de gordura, accrescentão-se uma porção de carapicús picados, meia duzia de tomates, sal, uma cebola picada, pimentas, salsa, e finalmente depois de mexido, um calix de vinagre e uma chicara d'agua; deixa-se ferver e estando cozido, serve-se.

6. Gallinha d'Angola, macuco, etc. estufados com castanhas. — Enche-se uma ave com castanhas do Pará ou mangaritos pequenos descascados; cose a abertura e refoga-se

em trez colheres de gordura ; accrescentão-se uma chicara de vinho branco, um dente d'alho, sal, salsa, uma cebola partida, pimentas e um ramo de mangericão ; ferve-se sobre fogo de brazas bem vivo durante duas horas, e estando cozido serve-se com seo môlho coado, e misturado com uma colher de sumo de laranja da terra.

7. Gallinha d'Angola, macuco, etc. estufados com tomates. — Recheia-se uma ave com tomates, uma cebola cortada, o figado picado, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, e deita-se n'uma panella sobre lascas de toucinho com uma colher de vinagre, uma chicara d'agua, e mais alguns tomates ; tapa-se bem a panella e ferve-se sobre fogo regular ; serve-se com seo proprio môlho passado por peneira.

8. Gallinha d'Angola, macuco, jacutinga, jaó etc. recheados e assados. — Picão-se o figado e os miudos da ave com meia quarta de toucinho ; misturão-se com dois ovos cozidos e cortados em pedaços miudos, uma cebola, um dente de alho e pimentas ; enche-se a ave com este picado, e involta em uma lasca do toucinho, assa-se no espeto, humedecendo-a com um môlho feito de vinagre e manteiga ; estando cozida, tira-se e serve-se com o seo proprio môlho desengordurado.

9. Gallinha d'Angola, macuco, etc. assados e lardeados. — Lardeia-se o peito de uma d'estas aves com tiras finas de toucinho ; salpica-se com sal, e enche-se com o seo figado picado e misturado com meia quarta de toucinho picado muito fino, uma porção de miolo de pão humedecido no leite, uma colher de assucar, pouco sal e noz moscada rapada ; estando a ave involta em folhas de bananeira, assa-se sobre brazas e serve-se.

10. Gallinha d'Angola. macuco, etc. guisados com creme. — Ferve-se uma d'estas aves em leite e sal ; estando cozida, tira-se e corta-se em pedaços que se refogão em manteiga, e apolvilhão-se com farinha de trigo ; estando o leite reduzido, incorpora-se-o com duas gemas d'ovos, uma colher de assucar, noz moscada e canella moida ; deita-se a ave outra vez n'este môlho ; deixa-se ferver mais um pouco e serve-se.

O ANÚ.

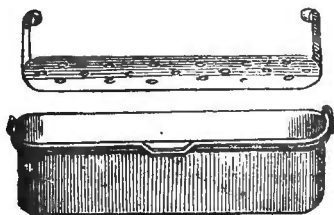
O anú preto é uma ave do Brazil, que só se nutre de carrapatos, e por isso a sua carne tem uma catinga tão forte, que não é appetecida por ninguem ; os camponezes, porém, asseverão que a sua carne tem a propriedade de curar as asthmas, a syphilis inveterada e as verrugas ; com quanto não tenhamos toda a convicção da efficacia de suas propriedades, animamo-nos, todavia, em apresentar a maneira por que se prepara sua carne para assim contentar a todos, em vista da geral crença sobre as propriedades que tem a sua carne.

1. Anú assado ou ensopado. — Depois de depennada a ave, lava-se bem para assim tirar metade de sua catinga depois do que se esfrega sómente com sal, não devendo levar outro qualquer tempero ; n'este estado, se assa no espeto, ou cozinha-se em agua com sal e gordura, e nada mais.

Preparada por esta maneira, bebe-se o caldo duas a trez vezes por dia, e come-se a carne com angú de fubá de moinho.

CAPITULO X

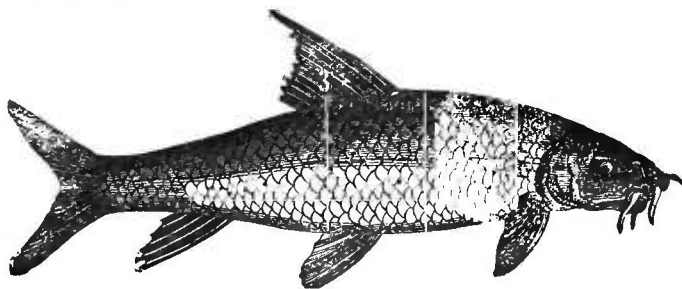
PEIXES D'AGUA DOCE.

1. Bagres refogados. — Toma-se uma ou duas duzias de bagres, abrem-se, tirão-se as entranhas, lavam-se bem e esfregão-se com sal ; involvem-se em farinha de trigo, frigem-se em gordura ; estando fritos de ambos os lados,

Tacho de cozer peixe.

ajuntão-se uma chicara de vinho branco, um pouco de salsa picada, e uma cebola cortada ; deixão-se ferver durante um quarto de hora, incorpora-se o caldo com duas gemas d'ovos, e serve-se.

2 Bagres fritos. — Limpão-se duas duzias de bagres, esfregão-se com sal, sumo de limão, pimentas comarís, frigem-se em gordura; estando fritos e corados, servem-se, espremendo por cima o sumo de uma laranja azeda.

3. Barbo e crumatá estufados. — Escamão-se, e lavão-se os peixes ; fervem-se em vinho tincto com uma cebola, folhas de louro, sal, pimenta e salsa ; estando cozidos, pôem-se os peixes n'um prato, e ajuntão-se ao caldo duas colheres de manteiga amassadas com duas colheres de farinha de trigo; deixa-se ainda ferver um pouco, despeja-se o môlho sobre os peixes, e serve-se quente

As carnes d'estes peixes são muito delicadas em quanto frescas ; porém guardadas depois de salgadas, adquirem um cheiro desagradavel.

Barbo.

4. Barbo e crumatá assados na grelha. — Abrem-se os peixes em todo o comprimento, ficando sómento seguro um lado com o outro pela pelle das costas ; untão-se com sal, pimenta, e salsa picada; cobrem-se com uma camada de manteiga de vacca e assão-se na grelha sobre um fogo muito moderado ; postos sobre um prato, servem-se com pão ralado, e uma cebola picada e frita em manteiga de vacca.

5. Barbo e crumatá ensopados com chuchús. — Escamados e limpos os peixes, fervem-se em agua, sal, salsa, pimenta e uma chicara de vinagre ; estando cozidos, tirão-se ; frigem-se duas colheres de gordura com uma cebola, ajunta-se o caldo do peixe, misturão-se duas gemas d'ovos batidas, ferve-se e ajunta-se uma pequena porção de chuchús descascados e partidos; coze-se e serve-se em roda do peixe.

6. Barbo e crumatá refogados. — Limpa-se e lava-se um peixe, pórem sem tirar as escamas; esfrega-se com sal, pimenta e vinagre; põe-se em uma panella partes iguaes d'agua e vinho, em quantidade sufficiente para cobrir o peixe, ajuntão-se um pouco de sal, pimenta, cebolas, cravos da India, salsa e serpol.

Quando este caldo estiver fervendo, deita-se o peixe cortado em tiras, e depois de cozido, escama-se, tirando a pelle com as escamas; serve-se com pirão feito do caldo.

7. Barbo e crumatá refogados com ora-pro-nobis. — Derrete-se uma colher de manteiga ou gordura, ajuntão-se uma cebola picada, uma colher de farinha de mandioca, alguns tomates, salsa, sal, e pimenta; ajunta-se uma chicara de vinho tincto e uma tigela d'agua; estando fervindo, deitão-se os peixes limpos e escamados, e depois de cozidos, tirão-se e ajuntando-se uma porção de ora-pro-nobis, serve-se

8. Carpa, piaba, papaterra, piáu refogados. — Todos estes peixes pertencem á mesma familia e gostão principalmente de aguas paradas; a sua carne é bem delicada, estando fresca.

Derretem-se duas colheres de manteiga de vacca, põem-se duas cebolas grandes partidas, e um peixe cortado em pedaços, e ajunta-se uma garrafa de vinho tincto; deixa-se ferver sobre fogo moderado; estando cozido, ajuntão-se uma mão cheia de codeas de pão ralado, pouco sal, ferve-se mais um pouco e serve-se.

Carpa.

9. Carpa, piaba, etc. refogadas em môlho branco. — Refogão-se algumas cebolas partidas em duas colheres de manteiga de vacca, uma garrafa de vinho branco, o peixe cortado em postas, uma porção de carapicús, e um calix de vinagre; deixa-se ferver, e o peixe estando cozido, tira-se e ajuntão-se ao caldo duas colheres de manteiga, duas

de farinha de trigo, trez gemas d'ovos batidas em uma colher de assucar; deixa-se ferver ainda um pouco deita-se o peixes e serve-se.

10. Carpa, piaba etc. assadas na grelha.—Limpa-se e escame-se um peixe; abre-se pelas costas em tiras, apolvilha-se com sal e pimenta, e assa-se sobre grelha.

Por outro lado, derretem-se duas colheres de manteiga sobre brazas; misturão-se uma colher de farinha de trigo, sal, pimenta, e uma chicara d'agua; deixa-se ferver um pouco, ajunta-se um calix de sumo de laranja azeda, deita-se sobre um prato, o peixe por cima, e serve-se.

11. Carpa, piaba, etc. cozidas. — Limpa-se e lava-se um peixe sem tirar as escamas.

Por outra parte, fervem-se uma tigela d'agua, uma chicara de vinho branco, sal, pimentas, cebolas, salsa; estando fervendo, deita-se o peixe, devendo este ficar coberto completamente; por outro lado, ferve-se uma chicara de vinagre, um dente d'alho, dois cravos da India, e deita-se quente sobre o peixe; estando o peixe cozido, tira-se a pelle com as escamas e serve-se frio com o seo proprio môlho coado e reduzido, misturando-se vinagre, azeite doce e uma gema d'ovo cozida e desfeita no môlho frio.

12. Carpa, piaba etc. cozidas com leite.—Tomão-se um ou dois peixes, tirão-se as escamas, limpão-se e lavão-se, cortando-os em pedaços e fervendo-os em leite e sal; estando cozidos, derretem-se duas colheres de gordura em uma vasilha sobre brazas, misturão-se duas colheres de farinha de mandioca, uma cebola cortada e pimentas; ajunta-se o leite, e finalmente o peixe: deixa-se ferver mais meia hora e serve-se.

13. Carpa, piaba, etc. ensopadas.—Cortão-se quatro onças de toucinho e meia libra de carne de vacca em pequenos pedaços, e põem-se com as postas de um ou dois peixes; põem-se a cozer com uma tigela d'agua, uma chicara de vinho tincto, uma cebola cortada, um calix de vinagre; deixa-se ferver, e estando o peixe cozido, tira-se, e ajuntão-se ao caldo uma colherzinha de polvilho e uma colher de assucar; e estando o caldo reduzido, deita-se sobre o peixe e serve-se.

14. Leite e ovas de carpa, piaba, etc. ensopados. — Ponhão-se em agua fria durante vinte e quatro horas o leite e as ovas dos peixes.

Por outro lado, ferva-se uma garrafa d'agua com sal, e um pouco de vinagre ; estando fervendo, ponhão-se dentro os pedaços de leite e das ovas; deixão-se ferver durante um quarto de hora, tirem-se e involvem-se em farinha de trigo; frigem-se em manteiga, virando-os, e accrescentão-se quando a farinha estiver corada, uma chicara de vinho branco, sal, pimenta, noz moscada ; deixe-se ferver sobre brazas durante um instante e sirva-se.

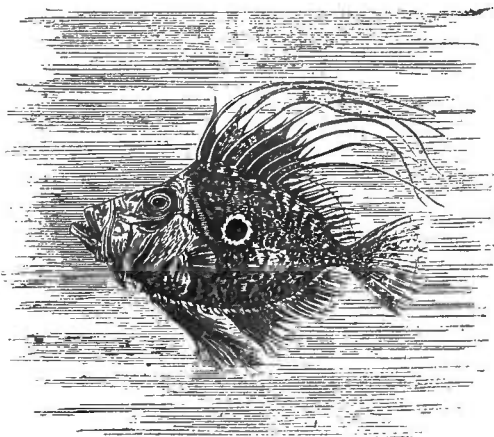
15. Carpa, piaba, etc. fritas.— Só se devem frigir os peixes de mediano tamanho ou os pequenos; limpão-se, tirão-se as escamas, rachão-se pelo meio, de maneira que as duas metades fiquem seguras pelas costas ; apolvilhão-se com sal, pimenta moida e involvem-se em farinha de mandioca ; frigem-se em gordura até estarem cozidos e de boa côr, e servem-se.

16. Carpa, piaba, etc. fritas, em restilo. — Serve esta receita principalmente para os peixes que forão guardados salgados; põem-se de mô̂lho durante quatro horas, enxugão-se depois bem, e postos n'uma cassarola, despeja-se aguardente sobre os mesmos, deixando-se aquecer a casserola, chegando fogo para queimar a aguardente e deixa-se arder toda ; frige-se, por outra parte, um pouco de gordura de porco com uma cebola partida, salsa picada, sal, pimenta e um pouco de farinha de mandioca ; e deitando sobre os pei xes postos no prato, serve-se.

17. Carpa, piaba, etc. guisadas. —Fervem-se dois ou trez peixes escamados e limpos em agua, sal, salsa e pimenta estando cozidos, frige-se uma duzia de tomates em duas colheres de gordura, ajunta-se o caldo do peixe misturado com trez a quatro gemas d'ovos batidas com uma colher de sumo de limão, ferve-se um pouco e deita-se o peixe n'este mô̂lho; deixa-se ainda cozer durante meia hora sobre brazas e serve-se.

18. Carpa, piaba, etc. guisadas com quiabos. — Escamão-se, limpão-se e cortão-se trez ou quatro peixes em pedaços e fervem-se em agua, sal, salsa, folhas de cebola, pimentas, cravos da India e sumo de laranja azeda.

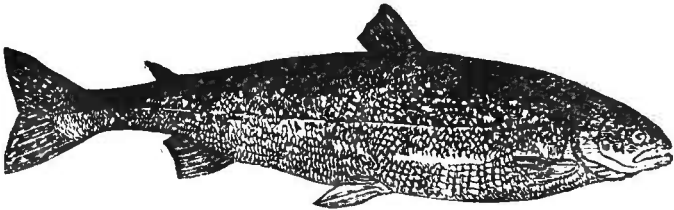
Por outra parte, frigem-se duas colheres de gordura ajuntão-se-lhes duas colheres de farinha de mandioca, em seguida o caldo do peixe coado e reduzido, uma porção de quiabos cortados em rodellas e os peixes ; deixão-se ferver ainda durante uma hora sobre um fogo mui moderado e serve-se.

19. Dourado e salmão refogados.—Corta-se em postas da grossura de um dedo um peixe, um pouco de toucinho picado, algumas cebolas, salsa picada, sal, pimentas, um dente d'alho, trez a quatro cravos da India e duas chicaras d'agua; deitão-se em uma panella e põem-se a ferver; tapa-se e estando cozido, tira-se e coa-se o caldo engrossado com duas gemas d'ovos batidas, com uma chicara de vinho, e serve-se.
Tendo-s alcaparras, accrescentão-se duas a trez colheres d'ellas.

Dourado.

20. Dourado e salmão cozidos. — Toma-se um dourado, tirão-se as escamas, e as entranhas, ferve-se com agua, sal, salsa, um pouco de sumo de limão; estando cozido, derrete-se uma colher de gordura, ajunta-se o caldo do peixe, misturado com meia colher de polvilho; ferve-se um pouco, deita-se o peixe dentro, e tendo dado mais uma fervura, serve-se.

21. Dourado etc. cozido com arroz.— Deita-se meio prato de arroz escolhido n'uma panella de bastante capacidade com uma garrafa d'agua, uns pedaços de toucinho, sal, salsa, algumas pimentas e duas cebolas, põe-se n'este arroz, uma cabeça de dourado cheia de carapicús picados, tempera-

dos com sal, noz moscada, e misturados com uma duzia de tomates; coze-se durante uma hora sobre fogo moderado até o arroz ficar cozido e ter seccado; deita-se o arroz no prato e põe-se a cabeça por cima, deitando-se sobre esta nata de leite (querendo), e serve-se.

22. Dourado e salmão de escabeche. — Corta-se o peixe em postas e põem-se estas de môlho, em sumo de laranja da terra azeda ou vinagre, sal, cebola picada, alho, pimenta e cravo da India

Salmão.

Frige-se em seguida um pedaço de toucinho e accrescenta-se uma ou duas colheres de fubá de cangica (fubá mimoso); mexe-se, ajunta-se o peixe com todo o seo môlho, e uma porção de carapicús ou cogumelos picados: deixa-se ferver sobre um fogo moderado e serve-se.

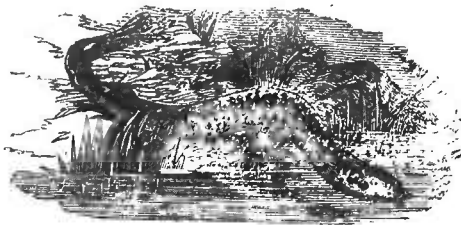
23. Enguia ou mossum.— A enguia ou mossum se assimilha ás cobras por sua fórma cylindrica, porém não tem escamas como as outras; a carne d'este peixe é muito gorda e indigesta, porém é muito estimada.

Não se faz uso d'estes peixes senão depois de tirado o conro, o que é bem difficil de tirar-se em quanto crú.

E' mui facil tirar-se pelo seguinte meio: deita-se-se o peixe sobre brazas vivas, virando-o por duas ou trez vezes, e tirando-o do fogo, a pelle sae com tanta facilidade como uma luva que se tira dos dedos.

24. Enguia e mossum assados no espeto.—Tirado o couro de uma ou duas enguias, deitão-se n'uma panella com duas cebolas, uma batata ou cenouras, salsa, serpol, sal, pimentas, duas tigelas d'agua, uma garrafa de vinho branco; tendo fervido durante meia hora, tira-se a panella do fogo e deixa-se esfriar; tirão-se os peixes, cobrem-se com uma camada

de farinha de mandioca ou pão ralado; atão-se ao espeto involvendo-os em papel untado de manteiga de vacca; assão-se sobre um fogo regular durante meia hora, tira-se o papel, e serve-se com o môlho bem reduzido.

25. Enguia e mossum refogados.—Cortão-se duas ou trez enguias pequenas em pedaços, depois de haver tirado o couro; refogão-se estes pedaços em gordura até estarem cozidos; tirão-se e deitão-se sobre um prato; frigem-se em seguida na mesma manteiga, uma cebola, uma colher de farinha de trigo, um pouco de sal e pimenta; ajuntão-se uma garrafa d'agua e um calix de sumo de laranja azeda, deixa-se ferver, deita-se quente sobre as enguias, e serve-se.

Enguia.

26. Enguias e mossum assados na grelha.— Tira-se o couro de uma enguia; corta-se-a em pedaços, e fervem-se durante meia hora com metade d'agua e metade de vinho branco, salsa, cebolas, folhas de louro, sal e pimentas; deixa-se esfriar, tira-se o peixe e passa-se em gordura ou manteiga derretida; involve-se em farinha de mandioca, passa-se no caldo de ovos batidos, torna-se a cobrir com farinha de mandioca, assão-se depois sobre a grelha, virando os pedaços para que assem de todos os lados e servem-se com o seo caldo reduzido e incorporado com uma gema d'ovo desfeita em um calix de sumo de limão.

27. Enguia e mossum cozidos. — Deitão-se n'uma panella duas garrafas de agua, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola, e cravo da India; estando fervendo, deitão-se os pedaços de uma enguia depois de ter tirado o couro; deixão-se ferver durante um quarto de hora, tirão-se, deixão-se esgotar, apolvilhão-se com farinha de mandioca ou pão ralado, dei-

tando por cima manteiga derretida, servem-se frio com um môlho de azeite doce, vinagre e salsa picada.

28. Enguia ou mossum ensopados. —Tirão-se os couros de duas a trez enguias; cortão-se em pedaços, e cozem-se em vinho branco, sal, pimenta, cravo da India e folhas de louro; estando cozidos, tirão-se e deitão-se os pedaços sobre um prato, o qual se conserva quente na beira do fogo.

Frigem-se, por outra parte, duas cebolas partidas, uma porção de carapicús picados, sal, pimenta, sem deixar corar; ajunta-se o caldo coado, acaba-se de cozer, e engrossa-se com trez gemas d'ovos batidas, com uma chicara de sumo de laranja ou limão; deita-se sobre o peixe e serve-se quente.

29. Enguia ou mossum estufados. — Escaldão-se uma ou duas enguias novas, e deitão-se depois em uma cassarola guarnecida de lascas de toucinho, um pedaço de carne de vacca, e outro de carne de porco ou presunto picado, uma mão cheia de carapicús ou cogumelos, um dente de alho, uma folha de louro, sal, pimenta, as talhadas de um limão descascado, e uma garrafa de vinho branco; deixa-se ferver sobre brazas, e estando cozido, serve-se com o môlho coado e reduzido.

30. Enguia e mossum guisados.—Ferve-se uma porção de enguias novas, durante alguns minutos, e esfregão-se bem para limpal-as sem tirar o couro.

Cozem-se em vinho branco, com uma cebola partida, sal e pimenta; estando o caldo coado e reduzido, serve-se quente, ou querendo, depois de postos os peixes sobre o prato, deixão-se esfriar, cobrem-se com salsa picada, deita-se um pouco de manteiga derretida por cima, e servem-se.

31. Enguia ou mossum d'escabeche. — Tirados os couros de duas a trez enguias pequenas, cortão-se em pedaços.

Por outra parte, fervem-se uma garrafa d'agua, outra de vinho branco, sal, pimenta, folhas de louro, salsa, manteiga de vacca; escaldão-se os peixes com este caldo, e deixão-se ficar de môlho durante trez horas, pondo depois a ferver durante meia hora; tirão-se os peixes e servem-se frios com um môlho frio de azeite, vinagre e salsa picada.

O LAMBARÍ ou CADOZETTES.

O lambari é o mais estimado dos peixes pequenos; preparar se por differentes modos; todos elles se devem escamar, tira-as entranhas e bem esfregar com uma toalha, mas não devem ser lavados.

1. Lombarís fritos.— Involvem-se em farinha de trigo, frigindo-se depois em manteiga de vacca, ou em gordura, até ficarem bem tostados; deitão-se depois em um prato, põem-se por cima salsa, pimenta moida, e servem-se; (ou querendo) põe-se por cima a manteiga ou gordura em que se fritaram.

2. Lambarís estufados. — Deitão-se n'uma frigideira duas colheres de manteiga com salsa picadinha; n'esta se põem os peixes untados de sal e pimentas, com uma porção de carapicús picados, ou batatas descasdas e cortadas em rodellas, e um copo de vinho, e collocão-se sobre umas brazàs, deixando ferver até os peixes ficarem cozidos, e o caldo reduzido, e serve-se.

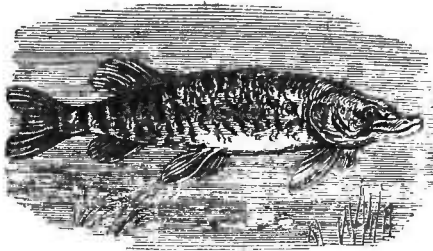
3. Lambarís fritos com queijo. — Frige-se uma porção de lambarís, põem-se-os sobre um prato, e apolvilhão-se com sal, pimenta, e cobrem-se com uma camada de queijo ralado; deita-se gordura por cima, enfia-se o prato no forno até ter tomado côr, e serve-se.

O LUCIO, TRAHIRA, TUBARANA E PYRANHA.

Estes peixes similhantes uns aos, outros. quer na qualidade quer no modo de vida, são com razão considerados como os melhores peixes d'agua doce.

Devem a sua delicadeza ao seo sustento que consiste nos outros peixes do seo elemento, aos quaes fazem uma caça continua.

1. Lucio, trahira, tubarana, pyranha ensopados. — Ferve-se o peixe escamado e limpo, em quanto basta

de vinho tincto com uns dentes de cravos da India, folhas de louro, cebolas, salsa serpol, sal e pimenta; estando corados, accrescenta-se uma colher de manteiga, deixa-se ferver por mais um pouco, eserve-se com o môlho; quando se quer comer frio, faz-se um môlho com vinagre,azeite doce, sal e pimenta e dispensa-se o môlho do peixe.

Lucio.

2. Lucio, trahira, etc. refogados. — Toma-se o peixe limpo, passa em manteiga, virando de todos os lados; accrescentão-se um copo de vinho branco e outro tanto de agua, sal, salsa, cebola, pimentas; deixa-se ferver até ficar cozido, serve-se secco e quente com pirão feito de farinha de mandioca, e o caldo do peixe.

3. Lucio, trahira, etc. assados no espeto.—Tirão-se as escamas, e limpa-se um peixe; lardeião se-os lombos, com tiras finas de toucinho bem temperadas com sal, pimentas, noz moscada; enfia-se no espeto pelo comprimento, atão-se a cabeço e o rabo para ficarem seguros, e assa-se sobre um fogo regular, humedecendo de vez em quando com um môlho feito de meia garrafa de vinho branco, quatro a cinco colheres de azeite doce, o sumo de um limão.

Estando o peixe assado, tira-se do espeto, põe-se sobre o prato, e serve-se junto, n'uma terrina, o môlho depois de lhe ajuntar duas colheres de alcaparras, sal, pimenta, uma colher de farinha de trigo, batida com uma colher de manteiga frita.

4. Lucio, trahira, etc. assados na grelha. — Tomão-se os peixes limpos, embrulhão-se em papel bem untado

e assão-se sobre a grelha ; estando assados, tira-se o papel enche-se a barriga com um pouco de manteiga de vacca, amassada com salsa, cebola picada, sal e pimenta; põem-se os peixes sobre um prato e conservão-se em logar quente até irem á mesa.

5. Lucio, trahira, etc. assados e recheados. — Limpo um peixe, enche-se-o com meia duzia de peixes pequenos picados e tirados os espinhos, meia duzia de camarões cozidos, uma cebola,um pouco de salsa, sal, pimenta, um pouco de carapicús e uma porção de miolo de pão ensopado em leite quente; tudo bem amassado, apolvilha-se o peixe com sal, e pimenta e involto em uma folha de papel untada com manteiga ; ata-se este peixe no espeto e assa-se sobre um fogo moderado.

Estando assado, faz-se um môlho de uma chicara de vinho quente, um calix de vinagre, uma colher de môlho de mostarda, sal, pimenta e a gema de um ovo cozido ; ferve-se por um pouco e serve-se.

6. Lucio, trahira, etc. cozidos. — Ferve-se o peixe em metade d'agua e metade de vinho branco, devendo o peixe ficar coberto do liquido ; ajuntão-se sal, pimentas, folhas de louro, cravo da India, salsa, cebolas e duas colheres de manteiga ; estando cozido, tira-se o peixe e serve-se com vinagre, azeite doce, sal, pimenta e um pirão feito do caldo do peixe e farinha de mandioca.

7. Lucio, trahira, etc. cozidos em gelea. — Corta-se o peixe da grossura de trez dedos, picão-se quatro onças de toucinho, e meia libra de carne de vacca ; deitão-se sal, salsa, pimenta, salsa, folhas de cebola, um copo de vinho branco e outro tanto d'agua ; em seguida, põe-se em uma panella, e ferve-se até o peixe ficar cozido ; tira-se, coa-se o caldo e reduz-se até ficar bem incorporado ; passão-se os pedaços do peixe n'este caldo, e deitão-se n'um prato sobre o resto do môlho ; deitão-se uma chicara de vinho branco e uma colher de sumo de laranja azeda, para dissolver o resto do caldo, que se serve-se com o mesmo peixe.

8. Lucio, trahira, etc. fritos. — Escolhem-se uns peixes pequenos, apolvilhão-se com sal, pimenta moida, involvem-se em farinha de mandioca e frigem-se em bastante gordura com uma cebola picada ; estando tostados, servem-se quentes.

9. Lucio, trahira, etc. guisados. — Ferve-se um peixe grande partido em postas, ajuntando-se á agua, sal, pi-

mentas, salsa, folhas de cebola e sumo de laranja azeda ; estando cozido, frigem-se uma duzia detomates em duas colheres de gordura, ajuntão-se o caldo e o peixe, uma porção de quiabos cortados em rodellas ; deixa-se ferver durante um quarto d'hora, e serve-se com angú de fubá de moinho.

10. Mandí refogado. — Tomão-se uns mandís frescos, tirão-se as entranhas, cortão-se em postas, e refogão-se em gordura com uma cebola picada ; apolvilhão-se com fubá mimoso, e ajuntão-se meia garrafa d'agua, sal, salsa, mangerona : tendo fervido durante uma hora, incorporão-se com duas gemas d'ovos desfeitas n'uma chicara de sumo de limão; tendo fervido mais um pouco, serve-se com pirão de farinha de mandioca.

11. Mandí cozido. — Tomão-se uns peixes salgados, põem-se de môlho durante seis horas em agua fria ; fervem-se depois em agua, sal, salsa, folhas de cebola, mangericão, pimentas e sumo de limão ; estando cozidos, coa-se o caldo e engrossa-se este com uma porção de farinha ; deita-se o pirão no prato, os peixes por cima, e serve-se.

12. Mandí frito. — Cortão-se os peixes em postas da grossura de um dedo, salpicão-se com sal e pimenta ; frigem-se em gordura de um e outro lado ; involvem-se em farinha de trigo ou fubá mimoso (de cangica), salsa picadinha, e tornão-se a frigir; estando de boa côr, servem-se com sumo de limão por cima.

13. Mandí ensopado. — Coze-se um mandí salgado e cortado em postas ; estando cozido, derretem-se duas colheres de gordura, misturão-se uma colher de fubá de cangica, pimentas, salsa e duas chicaras de leite ; deita-se o peixe n'este môlho e ajunta-se o caldo do peixe coado e reduzido ; deixa-se ferver até o caldo ficar bem reduzido e serve-se.

O PEIXE CASCUDO

Este peixe não tem escamas, mas é coberto de um couro duro e aspero ; antes de o preparar, é necessario tirar este couro ; para este fim, põe-se sobre umas brazas, virando-o para torrar o casco de todos os lados ; por este meio, desprega-se-o facilmente.

A carne d'este peixe é delicada, e no cozer, se desfaz facilmente ; por isso deve-se-o preparar com todo o cuidado para conserval-o inteiro.

1. Peixe cascudo ensopado. — Tendo tirado o couro de quatro a cinco peixes, põem-se a ferver uma garrafa d'agua, um calix de arguadente, sal, pimenta, cravo da India, salsa, raiz de aipo ; estando fervendo, deitão-se os peixes n'esta agua, deixão-se ferver durante um quarto d'hora; tirados os peixes, frigem-se depois uma duzia de tomates, uma colher de farinha de trigo, ajunta-se logo o caldo do peixe coado, mexe-se, deixa-se reduzir o caldo, que se deita sobre os peixes, conservando-os quente perto do fogo, e servem-se.

2. Peixe cascudo cozido. — Tendo tirado os couros de cinco a seis peixes, põem-se a ferver uma garrafa de leite, sal, salsa, pimenta e folhas de cebola ; estando fervendo, deitão-se os peixes dentro, e cozem-se durante um quarto d'hora; tirão-se os peixes, coa-se o caldo, derrete-se uma colher de gordura, mistura-se-lhe uma colher de farinha de mandioca, ajunta-se o caldo incorporado com duas gemas d'ovos, ferve-se, e serve-se sobre o peixe.

3. Sorubim assado no espeto. — Tirão-se as entranhas, e lava-se um peixe ; lardeia-se-o com tiras finas de toucinho, esfrega-se com sal, enfia-se no espeto e assa-se sobre fogo moderado, molhando-o com gordura e sumo de limão ; estando cozido, apolvilha-se com farinha de mandioca, molha-se com o caldo, e dão-se mais umas voltas ao espeto; serve-se depois de ter ajuntado um calix de vinagre, uma gema d'ovo, em um pouco de môlho de mostarda.

4. Sorubim ensopado. — Tomão-se umas postas do peixe, lavão-se, e fervem-se em agua, sal, salsa, mangericão e pimenta ; estando cozidas, tira-se o caldo, e misturão-se trez gemas d'ovos batidas com uma chicara de sumo de limão, duas colheres de farinha de mandioca e uma colher de gordura ; ferve-se até reduzir a cinco ou seis chicaras de um môlho incorporado, deita-se o peixe dentro, aquece-se e serve se.

5. Sorubim frito. — Tomão-se umas postas de sorubim da grossura de um dedo ; apolvilhão-se de um e outro lado com sal, pimenta e mostarda ; frigem-se em gordura, e estando fritas, pôem-se n'um prato, deitando sobre cada posta uma rodella de limão descascado, e espremendo um pouco de

sumo de limão ; põe-se um pouco de gordura quente e serve-se.

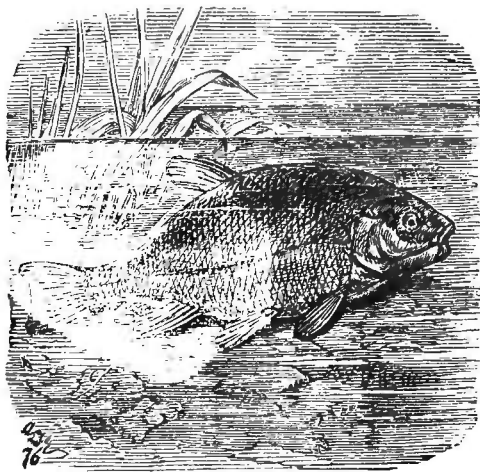
6. **Sorubim guisado.** — Cortão-se em pedaços os lombos do sorubim ; involvem-se estes em farinha de trigo ou fubá de cangica (mimoso) ; refogão-se em duas colheres de gordura, até tomarem uma côr alambreada ; deitão-se então em uma cassarola uma porção de carapicús e meia duzia de fundos de alcachofras, salsa, folhas de cebola e serpol; ajuntão-se uma chicara de caldo de carne, sal, pimenta e o peixe com o molho ; deixa-se ferver durante meia hora sobre um fogo moderado ; estando cozidos, deita-se sobre um prato com sumo de limão ou laranja da terra azeda e serve-se.

7. **Sorubim guisado com leite.** — Cortão-se os lombos do sorubim em tiras, involvem-se em farinha de trigo ou fubade cangica, e refogão-se em duas colheres de gordura-ferve-se depois uma porção de carapicús em duas chicaras de leite, ajunta-se o peixe frito, e deixa-se tudo junto ferver durante meia hora sobre um fogo moderado, e serve-se.

8. **Tenca, Pocomon e Acarás cozidos.** — Para se limpar facilmente as escamas d'estes peixes, deitão-so por alguns minutos em agua quente, depois escamão-se, cortão-se em pedaços, (sendo grandes), e deixão-se inteiros sendo pequenos ; deitão-se em agua fria onde se os deixa permanecer, mudando a agua, por duas outras vezes ; tirão-se, enxugão-so bem com uma toalha e deitão-se n'uma cassarola com uma cebola partida, uma porção de carapicús, e deita-se por cima gordura derretida ; cobrem-se com sal, pimenta, salsa picada e postos no fogo, deixão-se frigir sobre um fogo vivo por alguns minutos ; molhão-se depois com uma garrafa de vinho branco ; tira-se a cassarola, põe-se na beirada do fogo e deixa-se ferver até os peixes estarem cozidos. Deitão-se os peixes sobre um prato com cebolas e carapicús, e tendo desfeito trez gemas d'ovos no môlho, deitão-se por cima, e serve-se.

9. **Tenca, pyranga refogados.** — Fervem-se uma caneca d'agua, duas chicaras de vinho tinto, sal, pimenta, folhas de cebolas, salsa ; estando fervendo deitão-se-lhes, os peixes limpos e escamados ; estando estes, quasi cozidos, ajunta-se uma chicara de vinho quente e serve-se frio com um môlho de mostarda, azeite doce, vinagre, salsa picadinha.

10 **Tenca, etc. assadas.** — Depois de limpos e escamados os peixes, envolvem-se em farinha de mandioca, enchendo-os com manteiga fresca, e salsa picada, e assão-se sobre

grelha; servão-se com um môlho de tomates, ou môlho picante.

Tenca.

11. Tenca, etc. fritas. — Deitão-se n'uma cassarola uma garrafa de agua, outra de vinagre, sal, pimenta, salsa, cebolas picadas e duas colheres de manteiga; aquece-se até derreter-se a manteiga, deita-se este liquido sobre uma porção de peixes limpos, deixando-os no môlho duranto trez a quatro horas; em seguida, tirão-se, involvem-se em farinha de mandioca ou pão ralado, passão-se em ovos batidos, tornando a involvêl-os; frigem-se em manteiga de vacca e servem-se.

12. Tenca ensopada com pepinos. — Limpa-se e escama-se uma porção de peixes; por outra parte derretem-se duas colheres de gordura, ajuntão-se uma cebola picada, salsa sal, pimenta e um dente d'alho; deitão-se os peixes n'esta gordura quente, ajunta-se uma porção de pepinos partidos sem as sementas, agua quanto basta; estando quasi cozidos, ajunta se uma colher de polvilho desfeito em uma chicara de vinagre, ferve-se mais um pouco, e serve-se.

O TIMBURÉ, CURVINA.

Estes peixes pescão-se tanto n'agua corrente como n'agua parada, mas n'esta adquirem o gosto dos d'agua corrente, como acontece á tenca piaba, papaterra, crumato, etc., porque a sua vida de movimentos na procura dos peixes pequenos e dos insectos aquaticos, impede queelles adquirão mao gosto; a carne d'estes peixes é tão apreciada como a da trahirá tubarana e pyranha, com a qual ella se assimilha, e algumas pesoas dão-lhes a preferencia.

1. Timburé e curvina cozidos. — Fervem-se em duas garrafas d'agua duas raizes de salsa, uma de aipo, salsa, cebola, sal e pimenta; tendo fervido algumas vezes, tirão-se estas hervas com a escumadeira, deita-se o peixe limpo e escamado n'este agua, e continua-se a ferver, estando cozido, serve-se com pirão de farinha de mandioca feito com o caldo do peixe, ao qual se ajunta uma colher de manteiga ou gordura.

2. Timburé e curvina cozidos e dourados.. — Limpa-se um peixe, ferve-se-o em agua, sal, uma folha de louro, e uma cebola cortada; estando cozido, tira-se a pelle do peixe com as escamas, deita-se no prato; e tendo frito uma porção de farinha de mandioca ou pão ralado, até ficar de côr alambreada, deita-se por cima do peixe, o qual se serve com pirão de farinha de mandioca.

3. Timburé e curvina fritos. — Batem-se uma garrafa d'agua, outra de vinagre duas colheres de gordura, sal, salsa, folhas de louro, cebola e pimenta; deita-se o peixe, n'este môlho, e passando duas horas, dá-se uma fervura; depois de frio, tira-se o peixe tira-se a pelle com as escamas; e rachado pelo meio, cobre-se com farinha de mandioca, e frige-se em manteiga ou gordura e serve-se com pirão de farinha de mandioca feito com o caldo do peixe.

4. Timburé e curvina ensopados. — Ferve-se uma porção de agua com salsa, cebola, uma raiz de aipo, sal e pimenta; estando quente, deita-se o peixe n'este caldo; dão-se algumas fervuras, tira-se depois e pella do peixe com as esca-

mas, apolvilha-se com farinha de mandioca, passa-se em ovos batidos, torna-sea apolvilharé deita-se sobre o peixe uma porção de gordura derretida, e assa-se o peixe sobre a grelha de um e outro lado ; frige-se por outro lado, uma colher de gordura, uma cebola picada, uma porção de tomates, sal, pimenta e um pouco de farinha de mostarda ; mexe-se e ajuntão-se uma chicara d'agua e um calix de vinagre fervido sobre o peixe, e serve-se.

5. Timburé ensopado com abobora d'agua. — Limpão-se e tirão-se as escamas de um peixe ; ferve-se em agua, sal, salsa, folhas de cebola e louro ; estando cozido, tira-se o peixe.

Por outra parte, refoga-se uma porção de abobora d'agua descascada (tirando as sementes) picadinhae, em duas colheres de gordura, sal necessario ; mexe-se, e estando quente ajunta-se o caldo do peixe coado, deixa-se ferver até reduzir o caldo e serve-se.

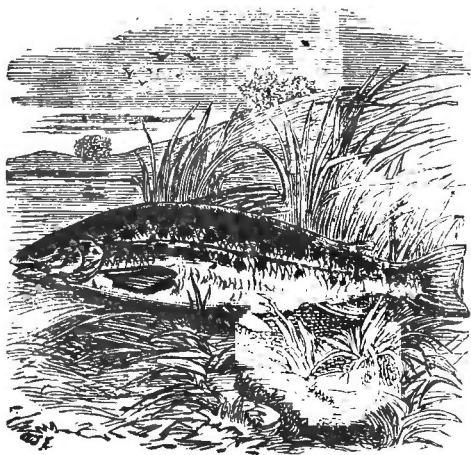
6. Timburé e curvina guisados com palmitos. — Fervem-se uns peixes limpos e escamados em agua, quanto basta para cobrir os peixes ajuntão-se salsa, aipo, cebolas, pimentas, e folhas de louro ; estando cozidos, tirão-se e passão-se em gordura quente tirando-os logo ; refoga-se na mesma gordura, um palmito picadinho e lavado, ajuntão-se o caldo do peixe e uma colher de polvilho desfeito n'uma chicara de sumo de limão ; deixa-se ferver até o palmito ficar cozido, deitão-se os peixes dentro, aquece-se-e serve-se.

AS TRUTAS, PIABANHAS, PREPETINGAS.

Todos estes peixes se assimilhão muito uns aos outros, tanto na qualidade como no modo de viver, e nas qualidades de aguas em que se achão ; por isso, tambem, se preparão do mesmo modo, e dão-se as receitas juntas para suas preparações

1. Trutas, piabanhas, prepetingas e matrinchãos cozidos. — Depois de limpos os peixes põem-se em agua e sal, depois fervem-se em vinho branco, com uma cebola cortada, sal, pimentas, e folhas de louro ; estando cozidos, tirão-se os peixes, pondo-os n'um logar em que se conservem quen-

tes ; derretem-se depois duas colheres de manteiga, misturando-se-lhes duas colheres de farinha de trigo ; ajunta-se o caldo de peixe, e. tendo fervido, deita-se sobre os peixes e serve-se.

2. Trutas, piabanhas, etc. refogadas. — Depois de limpos os peixes, fervem-se em agua e sal ; tirão-se,enxugão-se e põem-se a cozer em vinho branco,com um dente de cravo da India, folhas de louro, uma cebola,um pouco de serpol, sal e pimenta ; estando cozidos,derrete-se uma colher de gordura, mexe-se, ajunta-se uma colher de fubá mimoso até tomar côr; ajuntão-se o peixe e o caldo ; e tendo fervido um pouco,serve-se com um pouco de sumo de limão.

Truta.

3. Trutas, piabanhas etc. fritas e assadas. — Limpem-se alguns peixes, e frijão-se em manteiga fresca com um pouco de salsa, cebola picada e sal ; estando fritos, tirem-se do fogo, e ajunte-se um copo de vinho branco, deixando-os n'este môlho durante uma hora; assem-se sobre grelha e sirvão-se com o môlho.

4. Trutas, piabanhas, etc. guisadas. — Frege-se uma colher de gordura com um pouco de salsa e folhas de ce-

bola picadas, um copo de vinho branco, e os peixes ; deixando-se sobre um fogo forte durante meia hora, ajuntando sal, noz moscada, folhas de louro, uma cebola partida, duas colheres de gordura e duas colheres de fubá mimoso ; ferve-se ainda algumas vezes e serve-se.

5. Trutas, piabanhas, etc. assadas. — Limpos alguns peixes, passão-se em gordura, involvem-se em pão ralado, deitão-se n'uma cassarola tapada, e salpicão-se com sal e pimenta, um pouco de gordura; põe-se a cassarola sobre brazas, cobre-se com brazas e deixa-se assar ; estando assados, servem-se.

CAPITULO XI

PEIXES DO MAR

A costa do Brazil abunda em uma grande variedade de peixes excellentes para a mesa, e que fazem a base do sustento de seos habitantes: entre outras immensas variedades, ha algumas que merecem a preferencia, e estas, pelo seo preço, só estão ao alcance das pessoas mais abastadas, ao passo que outras com quanto soffriveis para a cozinha, pelo seo infimo preço, achão-se ao alcance de todas as fortunas ; por isso daremos aqui uma lista das principaes qualidades de peixes que servem de alimento aos habitantes das costas, dividindo-os em categorias, quanto ao seo tamanho e qualidade.

D'est'arte, qualquer pessoa, por mais ignorante que seja a respeito do valor dos peixes, saberá conhecer se é ou não disproporcionado o preço que lhe pedirem por um peixe que tencionar comprar. Outro sim, tendo de apresentar n'esta obra, a maneira de preparar os peixes do mar, entendeo-se ser ocioso apresentar a maneira de preparar cada peixe em particular, quando o modo de preparar um peixe, é inteiramente identico ao modo de preparar o outro.

Por tanto, limitamo-nos em apresentar a preparação dos prin-

cipaes ; e quando se tenho de apromptar um peixe cujo nome não seja mencionado n'esta lista, bastará recorrer e vêr a que categoria pertence, e ali achará preparação cul naria de um peixe, que vai explicada n'esta obra, e que por tanto servirá de regra.

LISTA DOS PEIXES.

Grandes

Superiores e de preço elevado

Beijupirá.
Garopa.
Cherne.
Mero.
Pescada.
Robalo.
Vermelho.
Manganga.
Lingoada,
Pumpro.
Badejo.

Bons cujo preço é regular

Olho de Boi.
Curvina.
Caranha.
Cavalla.
Anchova.
Tainha.
Enxada.
Sargo.
Pargo.

Ordinarios cujo preço é infimo.

Olhete.
Chaguiriçá.
Cação.
Cachoro.
Dourado.
Canjurupi.
Ubarana.
Frade.

Pequenos.

Superiores e cujo preço é elevado

Paratí.
Carocoroca.
Badejete.
Pescadinha.
Canhanha.
Coió.
Marimbá.

Bons cujo preço é regular

Gallo.	Roncador.
Carapicú.	Pegador.
Batota.	Cará.
Cabrinha.	Pescadinha bicuda.

Ordinarios cujo preço é infimo

Porco.	Agulha.
Sardinha.	Solteiro.
Bagre amarello.	Palombeto.
Papagaio.	Salmonete.
Barbeiro.	Boi.
Espada.	Micholi e Béo.

Enguiaes.

Superiores e caras.	*Boas e baratas*
Congro.	Lulas.
Morea.	Polvo.
Guia.	

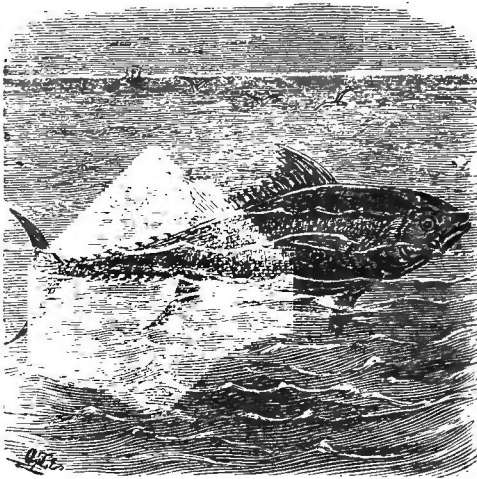
Raias.

Boas	*Ordinarias*
Raia manteiga.	Santos.
Raia lixa.	Guicocho e Prego.

1. Atum e beijupirá. — Estes peixes para serem bons não devem passar de trinta a quaranta libras ; elles não se conservão e devem ser comidos frescos, cozidos em agua e sal, ou assados e cobertos de azeite doce.

Deitão-se umas postas durante trez á quatro horas em vinho tinto, vinagre, um dente d'alho, folhas de louro, cravo da India, noz moscada, pimenta e pouco sal ; põem-se depois n'uma panella com um pouco d'este môlho, uma colher de azeite doce, e posta a panella sobre brazas, cozem-se durante uma hora, e servem-se com seo môlho quente.

2. Atum e beijupirá assados. — Tomão-se umas postas do tamanho de dois dedos de qualquer d'estes peixes, e põem-se-as de môlho durante trez á quatro horas, em azeite doce, com um dente d'alho pisado, duas cebolas cortadas, fo-

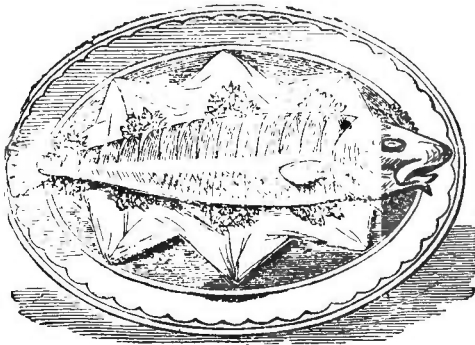
lhas de louro, sal, pimentas, cravo da India e salsa, virando o peixe por vezes ; e depois de tirado e escorrido, assa-se-o na grelha sobre fogo bem moderado ; por outro lado, derretem-se duas colheres de manteiga ; misturão-se-lhes uma colher de farinha de trigo, sal e pimen as ; accrescentão-se duas chicaras de vinho branco e umas talhas de limão descascadas, e sendo fervido, serve-se com o peixe bem quente.

Atúm.

3. Atum e beijupirá no espeto. — Lardeia-se uma posta d'este peixe, com finas tiras de enguias do mar (congro morea ou guia) ; enfia-se no espeto e assa-se sobre fogo moderado, humedecendo-o continuadamente com manteiga derretida, e misturada com vinagre, cebola picada, salsa, sal, pimenta, cravo da India e folhas de louro ; e estando o peixe assado, serve-se com seo môlho.

4. Atum e beijupirá em salada. — Corta-se o peixe em postas, salpicão-se-as com sal e pimentas ; e untadas de gordura ou azeite doce, assão-se sobre a grelha ; antes de es-

tarem cozidas completamente, pôem-se os pedaços n'uma panella com folhas de louro, sal, pimentas, cravo da India e um dente d'alho ; deita-se azeite doce por cima até as postes ficarem cobertas, e guardão-se para quando se quizer usar d'ellas.

Para fazer-se a salada, tirão-se umas postas, cortão-se em pequenos pedaços, misturão-se com azeite doce, cebola picada, vinagre e servem-se.

Guardadas assim, servem tambem para frigir-se querendo ; tirão-se as postas da panella, deixão-se escorrer, apolvilhão-se com salsa, cebola picada e farinha de mandioca, frigem-se na manteiga de vacca ; e servem-se com sumo de laranja por cima.

Bacalháo fresco.

5. Bacalháo fresco, mero e badejo. — Sendo o peixe grande, corta-se-o em postas e pôem-se-as durante doze horas de môlho em agua de sal ; depois d'isto, põe-se sobre o fogo uma panella com agua e sal, e estando fervendo, deitão-se as postas do peixe dentro ; deixão-se ferver durante dez, minutos, tirão-se e servem-se com batatinhas cozidas e manteiga deretida, misturada com salsapicadinha e um pouco da agua em que se cozeo o peixe.

Tambem pode-se servir o peixe com um môlho de nata, preparado da maneira seguinte : derretem-se duas colheres

de manteiga fresca, ajuntando-lhes uma pitada de salsa, uma cebola muito picada, e uma chicara de leite gordo: ferve-se por algum tempo e serve-se com o peixe quente.

6. Bacalhão, mero e badejo ensopados. — Põe-se um peixe inteiro de môlho em agua e sal,passadas duas horas, tira-se e pôe-se-o n'uma panella guarnecida de manteiga e salsa picada ; apolvilha-se-o com pimenta moida e noz moscada raspada, deitando por cima uma garrafa de vinho ; tapa-se a panella e põe-se no forno, ou sobre brazas, com fogo por baixo e por cima ; deixa-se ferver durante meia hora e serve-se depois de humedecido com sumo de limão.

7. Bacalhão, mero, etc. ensopados á bahiana.— Corta-se o peixe em grandes postas,e postas, na panella,fervem-se durante meia hora com agua, sal, pimenta, uma cebola e gengibre ; tira-se o peixe, e tendo derretido duas colheres de gordura com uma duzia de tomates, uma poição de pimentas picadas, accrescenta-se o caldo coado e reduzido, e serve-se o peixe com este môlho.

BACALHAO SECCO.

O bacalhão deve ser considerado como o principal peixe, visto que elle se acha á venda em todo o tempo, e por preço muito commodo ; não obstante ser de difficil digestão, e de gosto bastante insipido, é comprado em logares que abundão em peixes fresco que dão bastante trabalho para apanhal-os, em quanto que o bacalhão se adquire com pouco trabalho, e pouco dinheiro. Para apromptal-o, põe-se-o de môlho em agua fria durante vinte e quatro horas, e em seguida ferve-se-o durante meia hora em agua e salsa, e serve-se com batatas cozidas e descascadas pondo por cima um molho feito de manteiga derretida, sal, salsa, alho, pimentas, folhas de cebola picadas e vinagre.

1. Bacalhão secco refogado com palmitos. —Põe-se o bacalhão de môlho durante doze horas em agua fria ; lava-se-o depois em agua quente, e em seguida põe-se-o sobre o fogo com agua fria, salsa, raiz de aipo, pimentas, folhas de

cebola ; estando cozido tirão-se as espinhas e refoga-se-o em duas colheres de gordura, apolvilha-se com um pouco de farinha de mandioca e accrescenta-se um palmito picado, e meia garrafa d'agua ; deixa-se ferver mais meia hora e serve-se.

Pelo mesmo modo póde-se apromptal-o com repolho, grelos de abobora e folhas de tayoba.

2. Bacalháo secco á cebolada. — Frigem-se uma duzia de cebolas cortadas em rodelas, com duas colheres de gordura ; apolvilhão-se com pimentas, e estando coradas accrescenta-se uma chicara de vinagre : ferve-se um pouco e deita-se este môlho sobre o bacalháo cozido e posto no prato ; e serve-se quente.

3. Bacalháo secco refogado. — Derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se-lhes, uma colher de farinha de mandioca, salsa, cebola picada e uma boa chícara de leite ; ferve-se o todo um pouco, e deita-se-lhe o bacalháo cozido em agua, e picado miudo ; deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

4. Bacalháo secco assado no forno. — Derretem-se duas colheres de gordura n'uma frigideira ; misturão-se lhes um pouco de salsa, cebolas, um limão descascado e cortado em rodelas, e um pouco de pimentas : deita-se o bacalháo cozido n'este môlho, e posta a frigideira sobre brazas ou no forno, deixa-se assar meia hora e serve-se.

5. Bacalháo secco com nata. — Posto o bacalháo de molho e cozido, tirão-se as espinhas e a pelle derretem-se, depois, duas colheres de manteiga com uma colher de farinha de trigo, uma colherzinha de farinha de mostarda e um pouco de pimentas ; accrescenta-se uma chicara de leite e deitado o bacalháo n'este môlho, deixa-se ferver um pouco ; deita-se em seguida tudo n'um prato, cobre-se com uma cama da de pão ralado e outra de queijo ralado, deita-se um pouco de manteiga derretida por cima, e posto no forno deixa-se tomar côr, para mandar para a mesa.

6. Bacalháo secco cozido. — Deita-se o bacalháo de môlho em agua fria, durante vinte e quatro horas ; tira-se depois, e deita-se-o n'uma panella com leite sufficiente para cobril-o, ajuntando salsa e uma colher de manteiga, deixa-se cozer ainda durante meia hora, e serve-se com seo môlho reduzido, se elle ainda estiver ralo.

7. Bacalháo secco ensopado. — Derretem-se duas colheres de manteiga fresca,ajuntão-se um pouco de salsa, folhas de cebola, pimenta, noz moscada raspada, meia colher de farinha de trigo e uma tigela d'agua ; deita-se o bacalháo lavado n'este môlho, e deixa-se cozer durante meia hora ; e serve-se com este mesmo môlho, depois de lhe ter accrescentado um calix de sumo de laranja da terra.

8. Bacalháo secco frito com ovos. — Pica-se meia libra de bacalháo bem miudo, e bate-se com seis ovos, uma colher de farínha de mandioca, sal, pimentas, salsa e folhas de cebola,tudo picado ; derrete-se depois n'uma frigideira um pouco de gordura, deita-se a massa batida ; frige-se de um e outro lado e serve-se.

9. Bacalháo secco guisado. — Cozido um pedaço de bacalháo, frige-se-o em duas colheres de gordura com uma porção de tomates, uma colher de farinha de mandioca, pimenta e salsa ; accrescentão-se n'esta occasião,o bacalháo,e logo em seguida uma chicara d'agua e o sumo de uma laranja da terra ; deixa-se ferver um pouco e serve-se.

10. Bacalháo secco recheado. — Coze-se um bacalháo, tira-se depois toda a carne, devendo o espinhaco e o rabo ficarem inteiros ; põem-se no fogo duas colheres de manteiga com uma colher de farinha de trigo, uma mão cheia de carapicús ou cogumelos picados, uma cebola e um pouco de salsa picada ; humedece-se tudo com uma chicara de leite, deixa-se ferver um pouco para o carapicú ficar cozido e mistura-se-lhe a carne do bacalháo ; molhão-se depois duas mãos cheias de miolo de pão em leite quente, e amassa-se para formar uma pasta ; põe-se depois sobre um prato untado de manteiga uma camada do pão amassado, formando um peixe, colloca-se por cima a espinhola, cobre-se-a com a carne e o carapicú, e esta com o resto do pão amassado ; unta-se depois com ovo batido por meio de uma penna, e apolvilha-se com bastante codea de pão ralada, e posto no forno deixa-se corar para servir-se.

BADEJETE, COROCOROCA, E PARATI

Estes pequenos peixes são os mais estimados ; sua carne é tenra e de facil digestão. Depois de escamados, limpos e lava-

dos, pôem-se de môlho com salsa picada, sal e azeite doce e assão-se na grelha.

1. Badejete, corocoroca, refogados. —Limpa-se, escama-se e abre-se o peixe pelo comprimento ; salpica-se com sal e pimenta ; pôem-se depois na cassarola duas colheres de manteiga com meia colher de farinha de trigo, salsa e cebola picada ; deita-se o peixe n'esta cassarola, com duas chicaras de vinho tincto,e ferve-se tudo durante um quarto de hora sobre fogo bem vivo ; poe-se o peixe n'um prato, coa-se o caldo e serve-se.

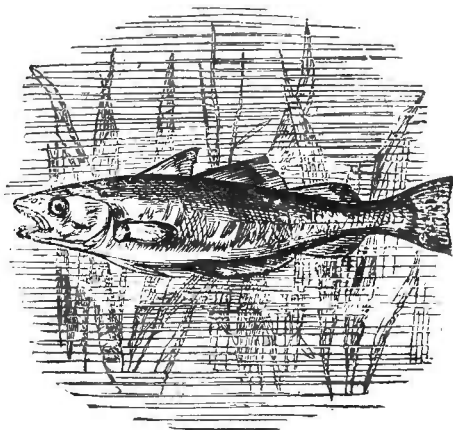
2. Badejete, corocoroca, assados na grelha. — Toma-se uma porção de peixes, escamão-se limpão-se, e lavão se, enxugando-os depois com uma toalha ; apolvilhão-se-os com sal e pimentas moidas, untão-se com manteiga derretida, involvem-se em codeas de pão raladas, assão-se na grelha, e servem-se deitando por cima, uma porção de salsa picada e manteiga derretida.

3. Badejete, Corocoroca guisados. — Derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se-lhes, uma colher de farinha de trigo, uma chicara de leite, folhas de louro e pouca pimenta ; deitão-se os peixes n'este môlho e fervem-se ; estando cozidos, tirão-se, deixão-se esfriar e passão-se em manteiga derretida, cobrindo-os depois com uma boa camada de pão ralado ; postos n'um prato e entre brazas, assão-se e servem-se.

4. Badejete, Corocoroca de escabeche. — Lavão-se uma porção de peixes sem tirar as escamas, salgão-se bem, e põem-se n'uma panella com pimenta, folhas de louro e noz moscada, deitando por cima vinagre quente, quanto chega para cobril-os, e misturado com a quarta parte de azeite doce ; passados quinze dias, podem se comer simplemente ou feitos em salada.

5. Canhanha, pescadinha, coió e marinba cozidos. — Depois de limpos os peixes, põe-se una panella com agua do mar, ou agua bem salgada sobre o fogo ; e quando estiver fervendo, deitão-se-lhe os peixes ; tirão-se logo, deixão-se esgotar, e servem-se com pão ralado frito em manteiga com salsa picada, podendo-se ajuntar um pouco de mostarda em pó, e umas batatas cozidas na mesma agua.

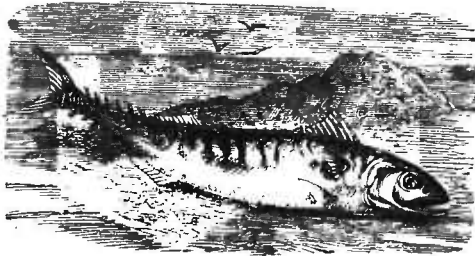
6 Canhanha, Coió etc., fritos. — Limpos os peixes, escaldão-se com leite, involvem-se em farinha de trigo e frigem-se em manteiga de vacca de um e outro lado; e estando de boa côr, servem-se.

Tambem costuma-se limpal-os e passal-os um a um em dois ovos batidos com uma colher de manteiga, e involvel-os em seguida em pão ralado para depois frigil-os.

P s..dinha.

7 Cavalla olho de boi, e caranha assados. — A carne saborosa d'estes peixes é de digestão um pouco difficil, e não convem ás pessoas de estomago fraco. por ser bastante oleosa.

Depois de ter limpado o peixe, enche-se com manteiga misturada com sal, pimentas e salsa picada; e tendo-o involvido n'uma folha de papel grosso, assa-se na grelha sobre fogo moderado, estando cozido, serve-se humedecido com sumo de limão.

8. Cavalla, olho de boi etc., cozidos. — Limpa-se e abre-se um peixe pelas costas em todo o comprimento; ferve-se uma porção d'agua com bastante sal, e estando fervendo deita-se-lhe o peixe; passada meia hora, tira-se o peixe, e tendo feito um môlho de manteiga derretida e misturado

com farinha de trigo, salsa picada, accrescentão-se duas chicaras de caldo do peixe; tendo fervido mais um pouco, serve-se com sumo de limão por cima.

Cavalla.

9. Cavalla, olho de boi, etc. fritos. —Limpa-se um deixe, e põe-se n'uma cassarolla com manteiga, salsa picada, sal e pimenta; frige-se o peixe, virando-o duas ou trez vezes e tira-se: deita-se na manteiga uma colher de farinha de trigo, mexe-se, e accrescentão-se duas chicaras d'agua, um pouco de sumo de limão, algumas alcaparras, e tendo fervido serve-se com o peixe.

10. Cavalla, caranha etc. guisados. — Ferve-se uma porção d'agua do mar com umas folhas de funcho, e estando fervendo em aljofar, se deita-se-lhe o peixe limpo; tendo cozido meia hora, tira-se, e deita-se sobre o prato perto do fogo, para conservar-se quente; derretem-se depois, duas colheres de manteiga fresca, misturão-se-lhes uma colher de farinha de trigo, uma chicara de leite, uma gema d'ovo batida com uma chicara de vinho branco, um pouco de noz moscada raspada e serve-se.

11. Cavalla, olho de boi, etc. recheado.— Ferve-se uma mão de carapicús em agua, tira-se, esgota-se e pica-se bem fino com um pouco de salsa, uma cebola e mistura-se com duas colheres de manteiga e uma mão cheia de miolo de pão embebido de leite, com sal, pimenta, noz moscada; enchem-se dois peixes limpos com esta massa, embrulhão-se em folhas de papel untado e assão durante um quarto de hora sobre a grelha, virando-os muitas vezes; estando bem cozidos, tira-se o papel, e servem-se.

ENGUIAS DO MAR, CONGRO, MOREA, LULAS E POLVO

A carne d'estes peixes é branca e de muito bom gosto e tem uma analogia extraordinaria com as enguias d'agua doce, e como estas muito gordas, e por isso de difficil digestão ; para preparal-as, tira-se sempre a pelle porque esta tem um cheiro forte e desagradavel.

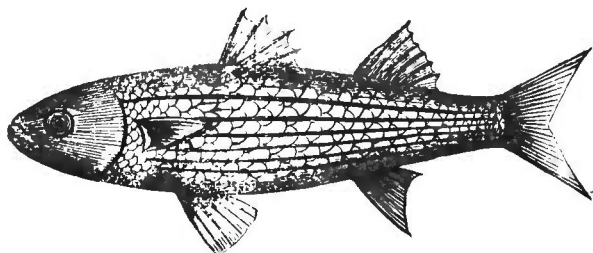
1. Enguia do mar, congro, etc., cozidos. — Tira-se o couro do peixe, corta-se em pedaços e fervem-se em agua bem salgada com salsa ; estando cozidos, tirão-se, põem-se no prato, cobertos com uma porção de codeas de pão ralado, fritas na manteiga, e servem-se.

2. Enguia do mar, congro, etc. refogados. — Tirado o couro do peixe, corta-se em pedaços, fervem-se em agua do mar com uma raiz de aipo e salsa; estando cozidos, tirão-se e põem-se n'uma panella com manteiga, apolvilhando de farinha de trigo ; frigem-se um pouco e accrescentando uma chicara de vinho branco, ferve-se mais um pouco e servem-se com seu môlho.

3. Enguia do mar, congro etc. ensopados. — Tira-se o couro do peixe, depois tirão-se os lombos e cortão-se em pedaços ; refogão-se em uma colher de gordura, virando-os e evitando que tomem côr, accrescentão-se depois uma tigella d'agua, sal, pimentas, salsa, duas colheres de fubá mimoso e um punhado de carapicús picados ; deixa-se ferver tudo, e accrescentada uma chicara de sumo de limão, servem-se.

4. Enguia do mar, congro etc estufados.— Descama-se o peixe, tira-se-lhe o lombo, corta-se em pedaços e põem-se n'uma cassarola com sal, pimentas e uma cebola picada ; deixão-se assar sobre brazas, virando-os de vez em quando até ficarem perfeitamente cozidos ; ajuntão-se então uma chicara de nata de leite e uma colher de môlho de mostarda em pó, e tendo fervido mais uma vez, servem-se com o peixe.

5. Enguia do mar, refogada com caranguejos. — Depois do tirado o couro, corta-se o peixe em pedaços, e co-

zinhão-se em agua do mar com uma laranja azeda, decascada e partida; estando cozidos, tirão-se e refogão-se com duas colheres de manteiga, um ou dois caranguejos socados com a casca, uma cebola, folhas de louro, e cravo da India; coa-se deita-se esta manteiga sobre o peixe, e serve-se.

Tainha.

6. Gallo, roncador, pegador e tainha bicuda fritos. — Todos estes peixes preparão-se pelas mesmas receitas da badejo, canhanha etc.

Para frigil-os, depois de limpos, involvem-se em pão ralado ou em farinha de mandioca, e em seguide frigem-se em manteiga ou gordura; muitas pessoas gostão d'este peixe unicamente salgado e temperado com pimentas e frito sem involvel-o; ainda outros o ferventão antes de frigir; mas de qualquer maneira, fica muito delicado e offerece boas iguarias.

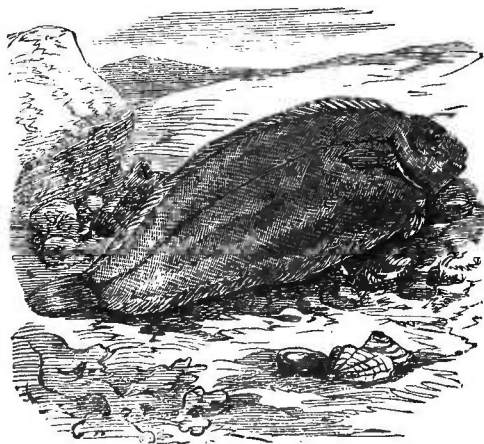
7. Lingoada ou azevia frita. — Este peixe é chato, de uma carne branca, tenra e de facil digestão e por isso convem ás pessoas convalescentes.

Para frigir só se servem d'elle fresco, e como sua carne é viscosa e absorve muita gordura no frigil-o, por isso não deve-se frigir, senão involto n'uma pasta de ovos batidos com farinha de trigo.

Limpa-se perfeitamente, involve-se em uma pasta espessa de trez ovos batidos com uma colher de farinha de trigo, e posta uma porção de manteiga n'uma frigideira, põe-se n'ella o peixe; quando esta se achar bem quente, deixa-se frigir sobre fogo forte e serve-se.

8. Lingoada ou azevia refogada. — Depois de limpos os peixes, deitão-se n'uma cassarola com duas colheres de

manteiga, salsa picada, cebolas cortadas, sal, pimentas e noz moscada: vira-se o peixe, e accrescentão-se duas chicaras de vinho branco; deixa-se ferver sobre brazas, e estando cozido serve-se.

9. Lingoada ou azevia assada na grelha. — Limpos os peixes, enxugão-se para tirar-lhes a humidade, untão-se com manteiga, sal, pimenta e noz moscada; deixão-se assar na grelha sobre um fogo bem moderado e servem-se com um môlho branco feito de manteiga derretida, farinha, vinho branco e alcaparras.

Lingoada.

10. Lingoada ou azevia cozida. — Depois de limpos os peixes cozem-se em agua do mar; estando cozidos, tirão-se, enxugão-se e postos no prato, salpicão-se com salsa picada, deitando por cima manteiga derretida, e servem-se com batatinhas cozidas na mesma agua.

11. Ligoada ou azevia ensopada. — Depois de lhe tirar o couro e a espinha, corta-se o peixe em tiras, que se refogão em manteiga; depois tirão-se e deixão-se esgotar bem; e deitando n'esta manteiga uma colher cheia de farinha de trigo, mexe-se, e accrescentão-se logo uma mão cheia

de carapicús cozidos em vinho branco, sal, pimenta e noz moscada ; deixa-se ferver ajunta-se depois o peixe, ferve-se mais um quarto de hora e serve-se.

12. Lingoada ou azevia estufada.— N'um prato que possa supportar a acção do fogo, deitão-se duas colheres de manteiga e uma grossa camada de salsa e cebola picada misturada com carapicús picados ; deitão-se em cima um ou dois peixes assados e cobre-se com outra porção de hervas e carapicús, e outro pedaço de manteiga ; cobre-se depois o prato com outro cheio de brazas, e posto sobre o fogo, coze-se, e serve-se no mesmo prato ainda quente.

13. Lingoada estufada com vinho.—Deitão-se n'um prato que possa resistir á acção do fogo, duas colheres de manteiga e um ou dois peixes limpos e salpicados de sal, pimenta e noz moscada rapada : accrescenta-se uma chicara de vinho branco, e depois de tapado, ferve-se entre dois fogos e serve-se bem quente.

14. Lingoada frita encapotada. — Corta-se a carne do peixe em tiras de dois dedos de largura, enxugão-se cem com uma toalha, e salpicão-se com um pouco de sal e pimenta : batem-se dois ovos com uma colher de farinha de trigo e uma colher de manteiga derretida ; passão-se os peixes n'esta massa, e em seguida frigem-se em manteiga ; postos n'um prato, espreme-se sobre elles sumo de limão e servem-se.

15. Lingoada frita de escabeche. — Tira-se a pelle do peixe, racha-se-o pelo meio, tirão-se tambem as espinhas, e deita-se-o de môlho em azeite doce com um pouco de sal, pimentas e noz moscada rapada ; vira-se de vez em quando, e passados quatro horas, tira-se e enxuga-se com papel chupão, e unta-se com manteiga derretida involvendo-o em seguida em pão ralado, ovos batidos e outra vez em pão ralado ; frige-se em manteiga, ou assa-se na grelha, e serve-se com um môlho feito de tomates refogados em manteiga com sal e pimentas ; e tendo accrescentado uma ou duas chicaras de vinho, ferve-se um pouco e serve-se.

16. Lombo de lingoada frito.— Nas cozinhas grandes poucas vezes se apromptão estes peixes inteiros, porém quasi sempre empregão-se os seus lombos : para tiral-os cortão-se a cabeça e o rabo, desprega-se o couro escuro, e tira-se a carne

de um lado, fazendo depois o mesmo do lado opposto; sendo o peixe grande corta-se ainda a carne em duas ou trez tiras, que se deitão depois de limpas e enxutas com uma toalha, n'uma cassarola, com salsa e cebolas picadas; e com este picado cobrem-se completamente as talhadas do peixe; accrescentão-se duas colheres de manteiga derretida e tendo frito mais um pouco, serve-se quente com este môlho.

17. Lingoada recheada. — Tira-se o couro do peixe só do lado escuro; cortada a cabeça, mette-se por alli uma faca para despregar o espinhaço; deixão-se os peixes assim preparados de môlho em leite; tirão-se e deixão-se esgotar e apolvilhados com farinha de trigo frigem-se em manteiga depois pelo buraco onde falta a cabeça, tira-se a espinha dorsal já desapegada, e enche-se o vão com manteiga, amassada com salsa picada, farinha de trigo e sumo de limão; põe-se tudo n'um prato, vai ao forno, e serve-se com um môlho de tomates.

18. Olhete, chaguriçá, canjurupi. cachorro e ubarana cozidos. — Limpo o peixe, corta-se em postas, e fervem-se em agua salgada com salsa, aipo, cebola, folhas de louro, pimenta, cravo da India e serpol: estando cozidos tirão-se as postas, esgotão-se, e feito um môlho de manteiga derretida com farinha de trigo e vinho branco, a que se ajuntaram uma cebola picada e uma colher de alcaparras, deitão-se as postas no mesmo môlho e tendo fervido mais um pouco, serve-se.

19. Olhete, chaguiriça etc., ensopados. — Depois de tirado o couro, ferventa-se o peixe em agua e sal; involve-se-o em seguida em farinha de mandioca, e passa-se-o em gordura quente, accrescentando uma ou duas garrafas de vinho, conforme o tamanho do peixe, devendo o peixe ficar coberto; ajuntão-se uma ou duas cebolas picadas, um dente d'alho, salsa, folhas de louro, cravo da India, e bastante pimenta; deixa-se ferver meia hora, tira-se o peixe e serve-se com seo môlho coado e reduzido.

PESCADA.

Este peixe é de excellente qualidade, e sua carne tenra e deliciosa ; convem ás pessoas delicadas e reconvalescentes, porque é de facil digestão e mui nutritiva ao mesmo tempo ; porém não deve se usar sendo muito grande.

1. Pescada assada na grelha. — Lava-se e limpa-se perfeitamente um bom peixe, abre-se o ventro, e tira-se o couro principiando do rabo para a cabeça ; batem-se depois duas gemas d'ovos com uma colher de manteiga derretida, e unta-se o peixe apolvilhado de sal, com esta massa ; involve-se em seguida em pão ralado, humedecendo com manteiga, e tornando a cobrir com nova camada de pão ralado ; assim preparado, assa-se na grelha.

Pica-se um pouco de salsa, cerefolio, e accrescentando uma chicara de vinagre, deixa-se um quarto de hora de môlho ; depois coa-se, espreme-se e misturão-se duas colheres de manteiga derretida e uma de farinha de trigo ; aquece-se um pouco sobre o fogo e serve-se com o peixe.

2. Pescada frita, — Só se deve frigir este peixe, sendo muito fresco ; limpa-se, tira-se o couro, apolvilha-se de sal, pimentas moidas e involvendo em farinha de mandioca ou pão ralada, deita-se na frigideira com manteiga quente ; e estando cozido serva-se.

3. Pescada estufada. — Estendem-se sobre um prato que possa supportar o calor do fogo, duas colheres de manteiga ; apolvilhão-se com salsa e folhas de cebola picadas ; deitão-se por cima, dois ou trez peixes involtos em farinha de trigo, sal e pimentas, e cozem-se-os sobre brazas : estando quasi cozidos, tirão-se escorre-se a manteiga n'uma cassarola, mexe-se-a com uma colher de farinha de trigo, duas gemas d'ovos e um calix de vinho ; ferve-se mais um pouco, deita-se sobre o peixe e serve-se.

4. Lombo de pescada ensopado. — Tirão-se os lombos de um bom peixe, salpicão-se de todos os lados com sal e um pouco de pimenta ; passão-se depois em manteiga derretida, e cobrem-se com uma camada de pão ralado,

passando em seguida em ovos batidos e tornando a involver em outra camada de pão ralado ; assão-se na grelha sobre um fogo muito brando, e estando de boa côr, deitão-se n'um prato; por outro lado, derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se-lhes meio copo de vinho branco e uma chicara de caldo ; ferve-se, deita-se bem quente sobre os peixes, e serve-se. Este é um modo muito usado de servir a pescada em dias de jejum.

5. Lombo de pescada estufado. — Tomão-se os lombos de peixe, e cortão-se em pedaços ; refogão-se em manteiga de vacca e tirão-se ; refogão-se na mesma gordura uma duzia de tubaras, accrescenta-se uma chícara de vinho branco e deixa-se ferver : estando cozidos, ajuntão-se os pedaços do peixe, e servem-se, tendo fervido mais uma vez.

6. Lombo de pescada frito. — Depois de tirado o couro do peixe, tirão-se os lombos, e salpicados com sal, pimenta e salsa picada, frigem-se em manteiga, e estando cozidos, serve-se.

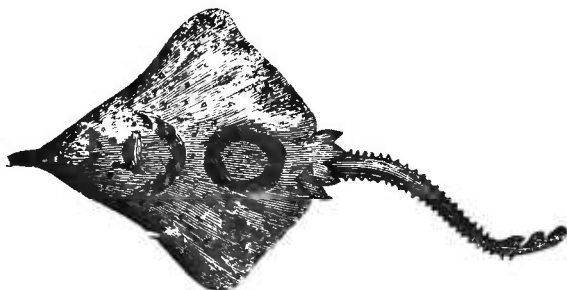
RAIAS MANTEIGA, LIXA, SANTA E GUICOCIHO.

A raia não é peixe delicado e é de um gosto insipido, mas tem a vantagem de se conservar fresco durante alguns dias, não sendo a temperatura muito elevada ; para poder comel-a, ella não deve ser fresca porque a sua carne é dura ; deve-se por tanto deixal-a pendurada um dia, n'um logar arejado.

1. Raia manteiga, lixa etc., cozida. — Ferve-se o peixe em agua salgada com salsa, uma cebola, pimenta e um calix de vinagre : estando cozido, tira-se-lhe o couro, põe-se-o n'um prato, e serve-se com um molho feito de manteiga derretida, farinha de trigo e uma chicara de vinho branco.

2. Raia manteiga, lixa etc., ensopada. — Depois de tirado o couro do peixe, põe-se a coser em leite, com uma colher de manteiga, meia colher de farinha de trigo, salsa, uma cebola, uns cravos da India, sal e pimentas : estando cozido, tira-se esgota-se e deixa-se esfriar ; unta-se em seguida o peixe, com manteiga e involto em farinha de mandioca ou pão ralado, frige-se de um e outro lado :

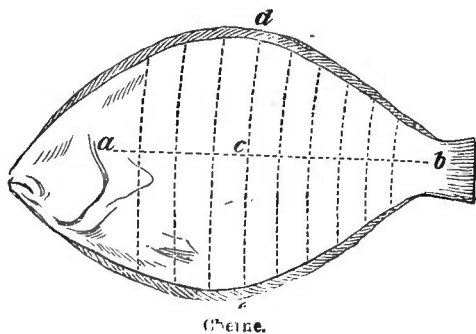
estando assado, reduz-se o caldo coado e serve-se com o peixe.

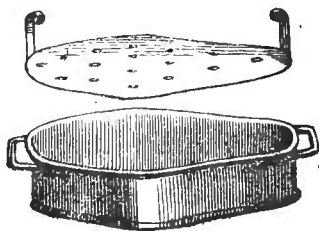
3. Ràia manteiga, lixa etc. — Toma-se uma porção de raias muito novas ; depois de limpas cortão-se ao comprido, tira-se o rabo e a cabeça, e apolvilhadas de farinha de trigo, frigem-se em manteiga, e servem-se, deitando a manteiga por cima.

Raia.

4. Raia manteiga, lixa etc., guisadas. — Depois de tirado o couro do peixe, ferve-se com agua, sal, salsa, cebolas, cravo da India e pimentas : estando cozido ; tira-se e refoga-se em gordura, apolvilhando-o n'esta occasião com farinha de mandioca e humedecendo com o sumo de uma laranja azeda ; e accrescentando o caldo coado e reduzido, deixa-se ferver mais um pouco e serve-se.

5. Figado de Raias frito. — Frigem-se umas fatias de pão em manteiga, e deitão-se as sobre um prato ; derretem-se depois duas colheres de manteiga fresca, e deixão-se frigir n'ella os figados dos peixes com bastante salsa, cebolas, tudo bem picado, e deita-se esta fritada sobre as fatias ; apolvilha-se tudo com miolo de pão ralado, põe-se no forno para tomar côr e serve-se espremendo por cima o sumo de um limão.

6. Roballo garopa, cherne, corvina e pargo cozido. — Deita-se n'uma panella bastante grande agua do mar, e na falta agua bem salgada e meia garrafa de leite ; deita-se o peixe limpo n'esta agua, e ferve-se sobre fogo mo-

derado estando cozido, tira-se, enchuga-se e serve-se quente com manteiga derretida, ou fria com azeite doce e vinagre.

Cheine.

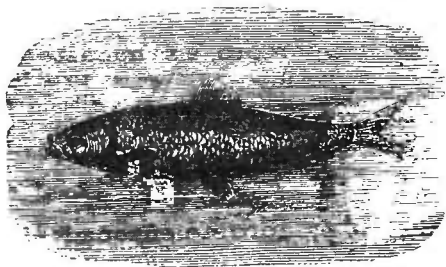
7. Roballo, garopa etc. com môlho de vinagre. — Cozido o peixe como foi indicado, conserva-se quente em seo caldo até á hora de servir ; por outro lado, batem-se dez gemas d'ovos com meia garrafa d'agua, uma chicara de vinagre, sal, noz moscada raspada, duas colheres de manteiga, uma colher de alcaparras ; mexe-se depois sobre o fogo até tomar consistencia, e serve-se com o peixe, e batatinhas cozidas e decascadas.

Tacho de cozer o peixe.

8. Roballo, garopa etc., com gelea. — Fervem-se n'uma cassarola grande duas ou trez libras de carne de vacca e meia libra de toucinho, com agua, sal, salsa, duas cebolas, cravo da India e pimentas : tendo fervido bastante, coa-se e ajuntão-se duas colheres de farinha de trigo, uma

garrafa de vinho de Champagne ou branco bom, e uma porção de alcaparras : deita-se o peixe sobre um fogo brando, durante meia hora, e serve-se com seo proprio môlho reduzido convenientemente.

9. Roballo, garopa etc., com vinho branco. — Põem-se n'uma frigideira uma duzia de cebolas cortadas em talhadas, com duas colheres de manteiga ; ajuntão-se sal, pimentas, e noz moscada ; deita-se em cima um pequeno roballo limpo, apolvilhado de sal, mostarda em pó e humedecido com sumo de limão ; ajuntão-se um pouco de manteiga derretida e um copo de vinho branco ; cobre-se a vasilha com uma tampa cheia de brazas, assa-se sobre brazas, e serve-se estando cozido.

10. Roballo garopa etc., estufados. — Depois de limpo o peixe. ferve-se-o em vinho branco com sal, pimenta, salsa e aipo , tira-se e deixa-se esfriar, deitando-lhe uma porção de manteiga derretida, e involvendo-o com uma camada de pão ralado ; põe-se sobre o prato e mette-se no forno até ter tomado boa côr e serve-se.

11. Sardinhas de barrica refogadas. — Escaldão-se uma porção de sardinhas, deitando-as depois em agua fria, e deixando-as depois de môlho durante quatro a seis horas ; lavão-se e raspão-se para ficarem bem limpas, e refogão-se

Sardinha.

em gordura ; estando quasi fritas, apolvilhão-se com farinha de mandioca e um pouco de pimentas, e tendo accrescentado uma chicara de vinagre e outro tanto d'agua, deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

12. Sardinhas de barrica fritas. — Tomão-se uma porção de sardinhas, deitão-se n'um prato com aguardente, põem-se sobre brazas, e estando quentes, deita-se fogo á aguardente; acabado de queimar a aguardente, deita-se um pouco de gordura n'uma frigideira, e estando bem quente, deitão-se lhe as sardinhas, apolvilhão-se com pimentas, e na hora de servir-se, espreme-se um pouco de sumo de limão por cima.

13. Preparação das sardinhas de Nantes ou de outro qualquer peixe conservado em azeite doce.— Para fazerem-se sardinhas de Nantes, limpão-se os peixes com tirar-lhes a escama, escaldão-se com agua do mar, ou agua bem salgada; deixão-se esfriar na mesma agua, e postos n'uma panella com cravos da India, pimenta, noz moscada e folhas de louro, deita-se por cima azeite doce bom, devendo os peixos ficarem cobertos, e guardão-se para a occasião.

Por este modo póde-se tambem conservar os peixes grandes, porém estes devem ser cortados em postas para depois serem preparados.

14. Modo de guisar as sardinhas de Nantes ou qualquer outro peixe conservado em azeite doce. – Póde-se comel-as frias, accrescentando-lhes um pouco de vinagre e mostarda em pó. Tambem costuma-se aquecel-as com o azeite. e quando estão quentes, accrescenta-se um pouco de vinagre, e serve-se.

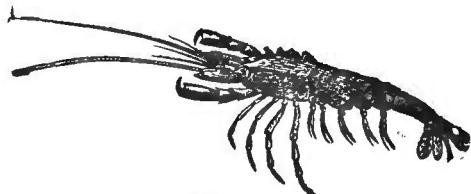
15. Vermelho, pampro, e salmonete assados na grelha. — Limpa-se o peixe, corta-se em tiras transversaes, e deixa-se de mõlho em azeite doce apolvilhado de sal e pimenta, e passada uma hora, assa-se na grelha; derretem-se depois duas colheres de manteiga, accrescenta-se o figado do peixe, ajunta-se uma porção de alcaparras, e tendo fervido, serve-se o peixe com este môlho.

16. Vermelho, pampro etc. ensopados. — Depois de bem limpo o peixe, ferve-se em agua e sal; tira-se-lhe a pelle, e involvido em pão ralado, frige-se em manteiga de um e outro lado; tira-se, põe-se sobre um prato, e este perto do fogo para se conservar quente; deitão-se na manteiga uma porção de tomates, uma cebola partida, sal, pimenta, uma colher de farinha de mandioca; mexe-se e accrescenta-se um copo de vinho no qual se desmancha o figado do peixe.; ferve-se um pouco e servem-se este môlho e o peixe separadamendente.

17. Vermelho, pampro, etc., fervidos. — Ponha-se n'uma cassarola uma garrafa de agua, outra de vinho, uma cebola cortada, folhas de louro, salsa, sal e pimentas ; quando estiver fervendo, deite-se-lhe o peixe bem limpo ; deixe-se cozer durante um quarto de hora, e tire-se para servir frio, com azeite doce e vinagre ; ou serve-se quente com um môlho feito do figado do peixe dissolvido em vinagre, e fervido com manteiga, uma gema d'ovo e caldo.

CAPITULO XII

CRUSTACEOS E CONCHAS.

1. Camarões refogados com tomates. — Frige-se uma porção de tomates, com salsa, cenoura picada, pimentas, e sal em duas colheres de gordura, e accrescentão-se uma porção de camarões cozidos em agua e sal e decascados; accrescentão-se, em seguida, duas chicaras de caldo de peixe, uma gema d'ovo dissolvida em um calix de sumo de limão, e serve-se.

Camarão.

2. Camarões assados. — Aparão-se as caudas, pernas e barbas dos camarões e deitão-se n'uma cassarola ; deixão-se torrar e servem-se.

3. Camarões cozidas frios.— Cozinhão-se e descascão se uma porção de camarões ; ajuntão-se sal, pimentas, salsa picada, duas cebolas cortadas em rodelas, noz moscada raspada, vinagre e azeite doce ; mistura-se tudo, apolvilha-se com farinha de mostarda ingleza, e deita-se por cima uma gema d'ovo cozida dura, e desfeita n'um calix de vinho, e serve-se.

4. Camarões em saladas. — Ferve-se em agua e sa-uma porção de camarões ; descascão-se em seguida, temperão-se com azeite doce, sal, pimentas, vinagre e servem-se frios.

5. Camarões ensopados com palmito. — Pica-se um palmito, e ferve-se um pouco em agua e sal ; tirão-se os pedaços com uma escumadeira e ferve-se na mesma agua uma porção de camarões, que se descascão depois de frios ; derretem-se depois n'um prato que possa supportar a acção do fogo, duas colheres de gordura, uma colher de farinha de trigo, salsa picada,uma cebola cortada, pimenta e sal ; accrescentão-se uma chicara de vinho branco e os camarões com o palmito; mexe-se, e deita-se sobre o tudo uma porção de ovos batidos ; posto no forno, deixa-se tomar boa côr, e serve-se.

6. Camarões fritos.—Decascão-se uma porção de camarões e frigem-se em gordura com cebola ou salsa picada, sal e bastante pimenta ; deixão-se torrar bem, e servem-se espremendo por cima o sumo de um limão ou laranja da terra.

7. Camarões guisados. — Ponha-se n'uma panella agua e sal ; e quando estiver fervendo, deite-se-lhe uma porção de camarões lavados ; estando cozidos descasquem-se e refoguem-se em manteiga com salsa, folhas de cebola, apolvilhando-os com farinha de trigo ; accrescente-se logo em seguida, uma chicara d'agua, e o sumo de uma laranja azeda ; deixe-se ferver mais um pouco, e sirva-se.

8. Caranguejos e siris refogados. — Deitão-se n'uma panella com agua e sal, uma porção de caranguejos ; estando cozidos, descascão-se e tendo derretido uma colher de manteiga, e accrescentado uma colher de farinha de mandioca, uma chicara de vinho branco, sal, salsa picada e pimenta, põe-se tudo a ferver ; deita-se-lhe a carne dos caranguejos, e serve-se depois de ferver mais um pouco.

9. Caranguejos e siris cozidos. — Depois de bem lavada uma porção de caranguejos, deitão-se n'uma cassarola

com uma garrafa de vinho branco, um pedaço de manteiga trez cebolas partidas, folhas de louro, sal e pimentas; deixão-se ferver durante meia hora, e servem-se depois de esgotados e frios.

10. Caranguejos e siris com leite. — Cortão-se as pernas dos caranguejos, deixando-lhes unicamenta as duas tesouras; corta-se tambem a ponta do rabo e a parte anterior á cabeça, e coze-se em agua e sal : derretem-se depois duas colheres de manteiga, misturam-se-lhes uma colher de farinha de trigo, e immediatamente depois uma chicara de leite, um pouco de sal, e na hora de tirar do fogo, ajuntão-se trez gemas de ovos.

Ponhão-se os caranguejos sobre um prato e deitando o môlho por cima, sirvão-se.

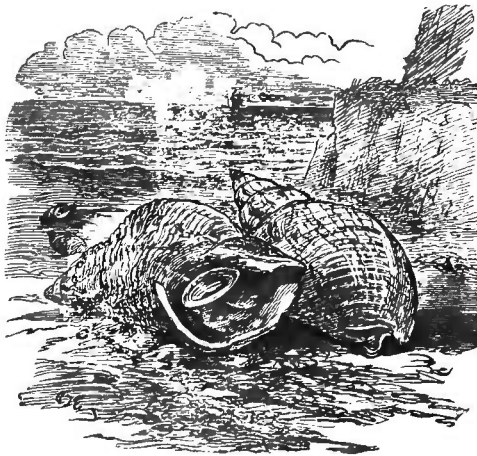
11. Lagosta ou (Homard) assada. — Fervem-se em agua e sal uma porção de lagostas, e deixão-se esfriar; depois de frias, abrem-se tira-se a veia do rabo, e picão-se com uma cebola, salsa e misturão-se com uma mão cheia de miolo de pão, quatro gemas d'ovos, e uma colher de manteiga; com esta massa, faz-se uns bolos que se frigem em manteiga e servem-se.

12. Lagosta ou (Homard) guisada. — Tomao-se uma porção de lagostas e cozem-se em agua e sal; estando cosidas, deixão-se esfriar, descascão-se e refogão-se em duas colheres de manteiga, salsa, uma cebola e uma mão cheia de carapicús picados; ajuntão-se sal, pimenta, cravo da India, uma chicara de vinho, outra de vinagre e uma de agua; deixa-se tudo ferver sobre fogo moderado, e serve-se.

13. Lagostas ou (Homards) recheadas. — Ferve-se em agua e sal uma porção de lagostas; estando cozidas, tirão-se o rabo e o escudo; enche-se este ultimo, com uma massa feita de uma mão cheia de miolo de pão amollecido em leite, e amassado com uma colher de manteiga, duas gemas d'ovos, uma colher de assucar, um pouco de noz moscada raspada e farinha de trigo, quanto basta para fazer uma massa; decascão-se depois os rabos, e tendo derretido duas colheres de manteiga, accrescentão-se uma colher de farinha de trigo, duas gemas d'ovos desfeitas em duas colheres de vinho branco, uma chicara de nata de leite, um pouco de assucar e noz moscada raspada; ferve-se tudo, accrescentão-se o rabo e o escudo recheiado com a massa; ferve-se mais um quarto de hora, e serve-se.

13. Lagosta ou (Homard) assadano espeto.—Ata-se solidamente no espeto uma lagosta, e assa-se sobre fogo vivo, humedecendo-a com manteiga derretida, vinho branco, sal e pimentas: quando estiver cozida, o que se conhece quando o casco duro se torna macio, serve-se com seo môlho.

CARAMUJOS DE VINHAS

Os caramujos são crustaceos que se encontrão nas matas e nos quintaes, e dos quaes se come o animal que os habita. Estes animaes são mais gordos e mais procurados na primavera, quando se nutrem de folhas tenras, e no outono quando as folhas estão maduras ; em algumas partes, crião-se e engor dãose com cuidado.

Caramujos.

Para tiral-os da casca, fervem-se em agua e sal, e um pouco de cinza, e quando principiarem a largar a casca, tirão-se facilmente com uma agulha forte depois, põem-se de

môlho em agua quente para limpal-os bem ; deitão-se depois em agua fria, e enchugão-se com uma toalha.

1. Caramujos de vinhas cozidos.—Derretem-se duas colheres de manteiga ; misturão-se-lhes um punhado de coguinelos picados, uma colher de farinha de mandioca, salsa picada, um dente de alho, sal, pimentas, e por fim uma chicara de vinho branco e outra d'agua ; ferve-se, ajuntão-se os caramujos, et serve-se quente.

E' esta uma comida mui saborosa e recommendada ás pessoas que soffrem do peito.

2. Caramujos refogados. — Derretem-se duas colheres de manteiga ; misturão-se-lhes um punhado de pão ralado, pimenta, noz moscada raspada, e ajuntão-se os caramujos ; mexe-se e accrescentão-se logo uma chicara d'agua e duas gemas d'ovos diluidas em um calix de sumo de limão, e tendo fervido mais uma vez, serve-se.

3. Caramujos recheados. — Tirão-se os caramujos das cascas, e fervem-se por um instante, em vinho branco com canella, pimenta, cravo da India e noz moscada raspada ; picão-se depois com um igual volume de carne de peixe cozida, e amassa-se com outro tanto de miolo de pão amollecido em leite quente, duas gamas d'ovos cozidos duros, para cada duzia de caramujos, uma cebola, um pouco de salsa, tudo muito bem picado, e sal ; mistura-se com uma ou duas colheres de manteiga e enchem-se as cascas dos caramujos com esta massa ; postos sobre um prato, aquecem-se ao forno e servem-se.

MEXILHÕES E BRIBIGÕES

O mexilhão é uma especie de ostra pequena e presta-se para todos os guisados que se fazem com as outras, e ha pessoas que o julgão mais tenro.

1. Mexilhão e bribigão cozido. — Refogão-se uma porção de cogumelos e uma mão cheia de pão ralado em uma colher de gordura ; accrescenta-se uma chicara d'agua, um pouco de salsa, folhas de cebola, sal e pimenta ; deixa-se ferver, e accrescenta-se a carne dos mexilhões; tendo aquecido, tira-se do fogo e serve-se.

2. Mexilhões etc. refogados. — Abrem-se os mexilhões, tira-se uma das cascas, e reune-se a carne de uma na outra, deita-se em cada uma, um pouco de gordura e pimenta ; põe-se-os n'uma panella, aquecem-se sem que cheguem a ferver, e servem-se.

4. Mexilhões ensopados. — Lavão-se et limpão-se os mexilhões com uma escova dura ; abrem-se depois e tira-se a agua, passando-os por um coador ; reune-se a carne n'uma das conchas e deitão-se-as n'uma panella com um pouco de manteiga, salsa e cebola picada ; estando a manteiga derretida accrescenta-se a agua tirada dos mexilhões, apolvilha-se tudo com meia colher de farinha de trigo, um pouco de pimenta, e aquece-se sem que a agua chegue a ferver ; na occasião de servir, accrescentão-se trez gemas d'ovos desfeitas n'um calix de sumo de limão, e mandão-se á mesa.

4. Mexilhões guisados. — Pica-se bem fino uma mão cheia de carapicús, uma cebola, um pouco de salsa, um dente d'alho ; põe-se-n'uma cassarola com duas ou trez colheres de azeite doce, refoga-se e ajuntão-se uma chicara de vinho branco, pimenta e noz moscada raspada,e ferve-se um pouco ; tendo ferventado os mexilhões em sua propria agua, deita-se o picado sobre um prato com os mexilhões em sua casca, e serve-se.

AS OSTRAS.

As ostras são muito usadas e estimadas, e os verdadeiros gastronomos comem ellas cruas sem adubo algum ; e n'este estado ellas são mais apropriadas ao estomago porque desde que se as fervem, ellas tornão-se indigestas, o que não acontece estando ellas cruas.

1. Ostras cruas. — Tomão-se uma porção de ostras, limpão-se por fóra quanto fôr possivel, e abrem-se, o que facilmente se consegue, pondo-as sobre uma chapa de ferro com brazas por baixo, e logo que a chapa se aquece, ellas abrem-se por si ; e depois com uma faca forte, quebra-se a junta, raspa-se a carne agarrada para pol-a na outra, para assim ficar toda a carne em uma só concha ; apolvilha-se com um pouco

de pimentas moidas, e sobre cada uma, deitão-se umas gotas de limão, e servem-se.

2. Ostras refogadas. — Abrem-se duas ou trez duzias de ostras, e deitão-se sua carne e agua n'uma panella, e aquece-se até que quasi fervão: deitão-se depois n'um prato que possa supportar a acção do fogo, com duas colheres de manteiga, umas cebolas picadas, salsa, pimentas e noz moscada raspada; aquece-se para derreter a manteiga, e deitão-se-lhe as ostras; cobre-se tudo com uma camada de pão ralado, e tapa-se a cassarola, pondo brazas por cima, e estando o pão com uma boa côr, serve-se.

3. Ostras fritas. — Depois de ter ferventado as ostras em sua propria agua, enxugão-se uma por uma com uma toalha; batem-se depois dois ovos com meia colher de polvilho e uma colher de manteiga derretida; passão-se as ostras n'este caldo, frigem-se em gordura, e servem-se salpicadas de pimenta e salsa picada.

4. Ostras guisadas. — Derretem-se duas colheres de manteiga, misturão-se uma de farinha de trigo, pouco sal, pimenta e accrescenta-se meia garrafa de vinho branco; tendo fervido, ajuntão-se uma porção de carapicús picados e cozidos e duas duzias de ostras grandes; aquece-se, e serve-se, pondo as ostras por cima do guisado.

5. Ostras de escabeche. — Tomão-se as ostras abertas, e aquecem-se sobre brazas para escaldarem em sua propria agua; tirão-se depois, e põem-se n'uma panella, salpicadas de sal, pimenta e noz moscada; deita-se depois vinho branco por cima, que chegue para cobril-os, e guardão-se para se-servirem frias.

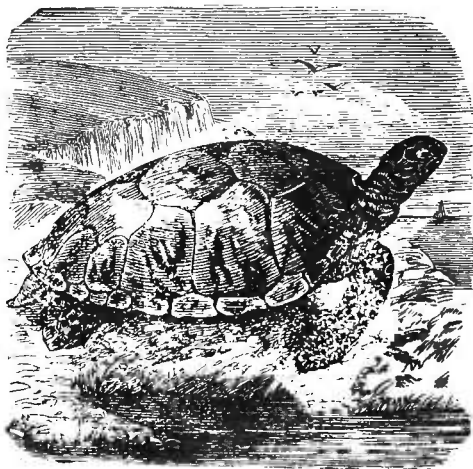
A TANAJURA.

A tanajura é a formiga que tem de criar um novo formigueiro, e que na occasião de presidir a estas funcções, cria azas por meio das quaes ella percorre grandes distancias para procurar o logar para sua nova morada; quando o tem achado, ella larga de novo as azas, e procede ás primeiras perfurações de seo formigueiro; seo tamanho é de uma fava grande, no-

rém o seo abdomen está cheio de milhares de ovos para sua producção; e é o que se come, devendo-se desprezar o mais.

1. Tanajura frita. — Toma-se uma porção de tanajuras e escalda-se com agua quente; tirão-se depois os abdomens que se frigem em gordura, apolvilhando-os com sal e pimenta, e estando bem torrados, servem-se como prato de sorpreza; no gosto, assimilhão-se ao camarão.

A TARTARUGA, O CÁGADO.

A tartaruga encontra-se no Brazil em grande numero nas embocaduras do rios grandes, e fornece em certas estações do anno um contingente abundante, saudavel e saboroso para a cozinha; outro tanto acontece com os cágados de differen-

Tartaruga.

tes especies, que abundão no interior da America; como as suas preparações são identicas ás da tartaruga, reunimos em um só artigo o seo modo de preparal-as.

Algumas pessoas têm uojo do cágada, cuja carne é saborosa e saudavel; outros levão a ignorancia ou a prevenção a ponto de attribuirem a esse innocentissimo animal propriedades venenosas e peçonhentas que elle nunca teve, e só são induzidas n'este crassissimo erro pela similhança da sua cabeça com a das oobras; póde-se portanto comer a carne d'este animal, qne em tudo é ignal á da tartaruga.

1. Cágado ou tartaruga refogados. — Depois de cortados a cabeça e os pés da tartaruga, ferve-se durante cinco minutos; tirão-se os cascos, corta-se a carne em tiras, e involvem-se em fubá mimoso ou farinha de trigo; refogão-se em um ponco de manteiga com nma cebola picada e salsa; ajuntão-se em seguida uma chicara d'agua ou vinho, outra de vinagre, sal e pimentas; deixa-se ferver dnrante um quarto de hora, e serve-se.

2. Cágado ou tartaruga guisados. — Escalde-se a tartaruga, tire-se-a a carne dos cascos, refogue-se em gordura quente, ajuntem-se uma chicara d'agua, sal, cebola picada e pimentas, e tendo fervido durante um quarto de hora, sirva-se.

OS OVOS, O LEITE E QUEIJO.

Todos conhecem os ovos como uma iguaria nutritiva ; são nm alimento de facil digestão, não os fervendo até endurecer a clara, estando esta em que se achão um alimento indigesto.

Os ovos são de grande recurso para a cozinha em dias de jejum, por causa das differentes maneiras por que se preparão.

Os ovos de gallinha são os mais nteis, por serem mais faceis de se obter; entre estes, os melhores são os de gallinhas cochinchinas, faceis a se reconhecerem pela sua côr amarellada e por serem maiores e mais redondos que os outros ; todavia, ainda são superiores os de gallinha de Angola, que poucas vezes se podem alcançar, apezar d'estas qualidades de gallinhas, botarem até cincoenta ovos e mais, de uma só postura ; como, porém, ellas fazem os ninhos nos mattos, são difficeis de se acharem.

Podem se aproveitar todas as qualidades de ovos; é verdade que algumas pessoas reconhecem os ovos das patas e das marecas nas comidas preparadas com elles; realmente existe este phenomeno, unicamente na prevenção, porque para experiencia, têm-se feito duas iguarias, uma com ovos de patas e outra com os de gallinhas, e muitas vezes depois de provarem as comidas, as pessoas, que as provaram indicavam aquellas preparadas com ovos de gallinha, como feitas com ovos de patas e vice-versa.

Póde-se tambem usar dos ovos de cágado e de tartaruga.

O LEITE

O leite igualmente é um alimento nutritivo, saudavel, de facil digestão, e empregado diariamente nas cozinhas sob mui variadas fórmas; emprega-se só o leite das vaccas, sendo que o leite das ovelhas, além de ser muito gordo não deixa de ter uma catinga, e o leite das egoas é muito ralo, e contem muito pouca substancia queijeira (*caseum*).

O QUEIJO.

O queijo é um alimento saudavel, com quanto seja de digestão mais difficil, principalmente o queijo velho; este, porém, sendo velho e gordo, torna-se um agente digestivo; sendo comido com moderação, provoca o appetite, e activa a digestão por causa do ammoniaco que se desinvolve pela putrefacção.

O queijo velho e magro torna-se muito indigesto, e só se póde usar d'elle ralado, e ainda assim em pequena quantidade.

1. Gemada branca. — Ferve-se uma garrafa de leite, com sal e trez colheres de assucar, até ficar na metade; accrescentão-se então quatro claras de ovos bem batidas, continuando-se a bater; ajuntão-se as gemas e tendo fervido durante dez minutos, deita-se sobre pratos, e deixa-se esfriar; cobre-se com assucar e canella em pó e serve-se.

2. Gemada branca amendoada. —Pisão-se quatro onças de amendoas descascadas com quatro onças de assucar; tendo formado uma massa homogenea, ajuntão-se uma garrafa de leite fervido até ficar reduzida á metade, uma colher de polvilho, um pouco de noz moscada raspada; bate-se tudo, ferve-se, deita-se sobre pratos, cobre-se com assucar e canella em pó, e serve-se.

3. Gemada branca gommada. — Ferve-se uma garrafa de leite com pouco sal, quatro colheres de assucar, alguns pedaços de canella, e cravos da India; fazendo-se reduzir á metade, ajuntão-se quatro onças de miolo de pão; fervese até desfazer o pão, coa-se por peneira, ajunta-se uma colher de polvilho batido com seis claras d'ovos, misturando-se pouco a pouco a clara ao leite; torna-se a ferver por duas a trez vezes, e posto n'uma tigela, deixa-se esfriar. Vira-se esta massa sobre um prato, para que saia inteira; cobre-se um pouco com assucar e canella em pó, e serve-se.

4. Gemada com aletria.—Batem-se seis ovos com trez colheres de assucar, e mistura-se pouco a pouco uma garrafa de leite; põe-se ao fogo e ferve-se ajuntando a aletria cozida em agua e tirada com uma escumadeira para escorrer bem; deixa-se ferver até engrossar e põe-se em pratos; cobre se com assucar e canella em pó, e serve-se.

5. Ovos nevados. — Batem-se seis gemas d'ovos, e misturão-se em uma garrafa de leite fervido com um pouco de sal; ajuntão-se um pouco de assucar e uns pedaços de canela; põe-se no fogo, e deixa-se ferver um pouco, pondo-se depois n'uma terrina.

Vassoura de bater ovos.

Batem-se, por outra parte, as claras dos ovos até ficarem duras, e tendo posto no fogo uma cassarola grande, com uma ou duas garrafas de agua ou leite, deita-se uma colher cheia d'essa clara, fazendo-se assim até acabar a clara; tira-se com uma escumadeira, deixando-se escorrer bem; deita-se por cima do leite e cobrindo-se com assucar e canella em pó, serve-se.

6. Gemada de polvilho.— Desfazem-se quatro colheres de povilho ou araruta em uma garrafa de leite, e misturão-se seis gemas d'ovos batidas com trez colheres de assucar; põe-se tudo ao fogo, e ferve-se, mexendo sempre até engrossar; estando frio, põe-se no prato, cobrindo com assucar e canella em pó, e manda-se á mesa.

7. Gemada de amendoas. — Socão-se quatro onças de amendoas descascadas, com quatro colheres de assucar; estando a pasta homogenea, misturão-se- lhe oito gemas de ovos, um pouco de noz moscada raspada, e por fim uma garrafa de leite; ferve-se sobre brazas até engrossar, e cobre-se com assucar e canella em pó.

8. Gemada de biscoutos ou bolachas. — Batem-se quatro gemas d'ovos, com duas colheres de assucar e uma porção de biscoutos ralados; ajuntão-se pouco a pouco uma garrafa de leite, algumas casquinhas de limão, canella e cravo da India; deixa-se ferver até ficar grosso, e deita-se sobre biscoutos cortados; deixa-se esfriar, cobre-se com um pouco de assucar e canella, e serve-se.

9. Gemada do reino. — Batem-se meia duzia de gemas d'ovos com quatro colheres de assucar, um pouco de noz moscada rapada, canella moida e baunilha raspada; ajunta-se pouco a pouco uma garrafa de vinho branco, põe-se em seguida sobre o fogo, deixa-se ferver algumas vezes, e serve-se simples, para servir de môlho pare pudins.

10. Gemada queimada. — Frigem-se cinco colheres de farinha de trigo em uma colher de manteiga; tendo tomado côr, ajuntão-se aos poucos uma garrafa de leite, e oito gemas d'ovos batidas com trez colheres de assucar, e um pouco de noz moscada raspada; ferve-se até engrosssar, e põe-se no prato estando frio, com assucar e canella em pó, e passa-se um ferro quente por cima para corar o assucar.

11. Omelette (Fritada d'ovos) á mineira.—Batem-se seis ovos com uma colher de farinha de milho coada; põem-se n'este batido umas folhas de borragem picada; frigem-se duas colheres de gordura, tira-se uma colher d'esta massa e deita-se na gordura; repetindo esta operação até acabar os ovos batidos, servem- se estes bolos com algum môlho.

12. Omelette de assucar. — Tomem-se oito gemas d'ovos que se batem fortemente com uma quarta de assucar em pó, algumas casquinhas de limão e trez colheres de nata de

leite ; ajuntem-se então as claras dos ovos com um ponco de sal fino ; batem-se bem, e frija-se a massa em uma cassarola com um pouco de manteiga derretida ; estando frito, deite-se no prato, cobra-se com assucar em pó, e tendo passado por cima um ferro em brazas, sirva-se.

Frigideira.

13. Omelette com carapicús ou cogumelos. — Derrete-se uma colher de manteiga de vacca, mistura-se-lhe um calix de vinho branco, e ferve-se n'este môlho uma porção de carapicús picados, ou cogumelos.

Bate-se então uma duzia de ovos com meio calix de vinho, sal fino, e pimenta moida ; derretem-se duas colheres de manteiga n'nma frigideira, deita-se metade dos ovos, deixa-se frigir, e principiando a pegar no fundo, levanta-se e deita-se mais uma colher de manteiga ; estando esta derretida, vira-se o fritado, deitão-se os carapicús refogados, e despeja-se o resto dos ovos, cobrindo-se a frigideira com uma tampa cheia de brazas ; estando cozido, serve-se.

14. Omelette com cognac. — Batem-se oito gemas d'ovos com uma quarta de libra de assucar em pó, um pouco de casquinhas de limão, noz moscada e trez colheres de nata de leite ; ajuntão-se as claras, e bate-se o todo. Derretem-se n'uma cassarola duas colheres de manteiga, e estando quente, deitão-se os ovos batidos ; estando fritos, põem-se n'um prato, cobrindo com uma leve camada de assucar em pó ; na hora de servir-se, deita-se sobre a fritada um copo de cognac, põe-se fogo á fritada, e estando ardendo, serve-se.

15. Omelette de vento. — Batem-se seis a oito gemas d'ovos, com quatro colheres de assucar, e um ponco de canella moida.

Por outra parte, batem-se as claras com nm pouco de sal fino até ficarem duras ; ajuntão-se as gemas, deita-se tudo n'um prata qne se colloca sobre o fogo, cobrindo-o com uma

tampa cheia de brazas; o fogo deve ser meio vivo afim de os ovos crescerem; estando cozidos, cobrem-se com assucar e canella, e servem-se quente.

16. Omelette simples. — Batem-se seis a oito ovos, gemas e claras, com duas colheres de leite, e ajuntão-se um pouco de sal fino e pimenta moida.

Derrete-se n'uma frigideira uma colher de manteiga, e estando quente, deita-se lhe os ovos; quando estão pegando na frigideira, levantão-se com a ponta de uma faca, e accrescenta-se mais uma colher de manteiga; estando derretida, virão-se os ovos, frigem-se do outro lado, e servem-se.

Póde-se variar o gosto d'esta fritada, tanto nos temperos como sejão: noz moscada, cebola, gengibre, canella e assucar, como tambem em outros adjuntos como sejão; queio ralado, batatas, pão ralado, hervas picadas, carne picada, etc.

17. Omelette fôfa. — Quebrem-se oito ovos, separem-se as claras das gemas, ajuntem-se seis colheres de assucar limpo com as gemas, e umas casquinhas de limão picado, o mais fino possivel, e misture-se tudo.

Na occasião de servir-se, batão se umas claras e misturem-se com as gemas; tome-se um pedaço de manteiga, que se põe n'uma frigideira para derreter, e depois de derretida, lancem-se os ovos, vire-se a omelette; quando a manteiga estiver embebida, despeje-se n'uma travessa funda, untada de manteiga e põe-se esta travessa sobre brazas; semeie-se por cima assucar refinado e põe-se por cima da travessa uma tampa com brazas, tendo o cuidado que a omeletta não fique queimada, e sirva-se quente.

18. Omelette com doces. — Tomão-se dez ovos que se batem bem: põe-se n'uma frigideira um pouco de manteiga, e estando derretida, lanção-se os ovos dentro; estando cozidos, deitão-se sobre uma travessa, de maneira que fique metade dos ovos na cassarola; n'este estado, põem-se os doces que se quizer, e cobrem-se com outra parte que estiver na cassarola, e serve-se quente.

19. Omelette com dourado ou piaba. — Tomão-se duas ovas de dourado ou piaba, lavão-se em agua fervente e um pouco salgada.

Toma-se, por outra parte, um pedaço de peixe fresco, do tamanho de um ovo, ao qual se ajuntarão seis cabeças de cebolinhas picadas muito miudas.

Picão-se juntos as ovas e o peixe, de maneira a misturar tudo muito bem, e põe-se tudo n'uma cassarola com um pouco de manteiga, para refogar até que esta esteja derretida, e é n'isto que consiste a delicadeza do guisado.

Toma-se uma segunda porção de manteiga á vontade, que se amassa com salsa, folhas de cebolinhos e põe-se esta massa sobre uma travessa comprida, na qual tem-se de collocar a omelette, deita-se um pouco de sumo de limão sobre a massa e põe-se a travessa sobre brazas.

Batem-se doze ovos e o refogado das ovas e do peixe, de maneira que tudo fique bem misturado; faz-se a omelette pela maneira já indicada para as outras omelettes, e põe-se na travessa que se preparou.

Deve-se ter cuidado que nem os ovos e nem os peixes fervão.

20. Ovos mexidos com pontas de espargos. — Depois de ferventada uma porção de pontas de espargos, cortão-se em pequenos pedaços e escorrem-se; põem-se n'uma porção de ovos e bate-se bem; n'este estado, colloca-se esta mistura n'uma cassarola com um pouco de manteiga, e leva-se a um fogo brando, mexendo sempre com uma espatula até ficarem de boa consistencia.

21. Ovos mexidos com hervilhas novas. — Procede-se como já foi explicado para as pontas de espargos.

22. Ovos escaldados com môlho de tomates. — Põe-se a ferver em uma cassarola uma porção de agua, e quando estiver fervendo, quebrão-se com geito uma porção de ovos para que não furem, e quando estiverem bem escaldados, tirão-se com uma escumadeira, e procede-se assim até acabarem os ovos que se quizer; depois de concluido, deitão-se os ovos em uma travessa, despejando por cima um môlho de tomates, e mandão-se á mesa.

23. Ovos escaldados com substancia de carne. — Procede-se como no artigo antecedente, deitando por cima dos ovos boa substancia de carne.

24. Ovos mexidos com creme. — Depois de escaldar seis ovos em leite adoçado e aromatisado com flor de laranjeira, põem-se-os a escorrer a esfriar; ajuntão-se no leite que servio para escaldal-os, seis gemas de ovos, um pouco de farinha de trigo, e uma quarta de libra de assucar refinado; mistura-se, passa-se na peneira fina, e põe-se o creme a

engrossar em um fogo brando ; deita-se assucar sobre os ovos, despeja-se o creme por cima, e serve-se.

25. Ovos refogados. — Põe-se dentro de uma chicara um ovo quebrado, põe-se um pouco de sal e pimenta moida, emborca-se a chicara n'uma frigideira contendo gordura quente ; estando o ovo cozido de um lado, vira-se dentro da chicara, para frigir do outro lado.

Do mesmo modo frigem-se uma duzia de ovos ou mais ; servem-se n'um prato, pondo por cima de cada ovo uma fatia de pão frito, do mesmo tamanho do ovo, deitando-se sobre ellas um môlho feito com uma colher de farinha de trigo e outra de manteiga derretida, o sumo do um limão e uma chicara de caldo ; tendo fervido, serve-se.

26. Ovos com amendoada. — Socão-se uma quarta de amendoas, uma quarta de assucar molhado com uns pingos de leite ; ajuntão-se depois uma chicara de leite e o peito de uma gallinha muito picada, sal, casquinhas de limão ; aquece-se, e ajuntão-se oito ovos bem batidos ; mistura-se tudo, e derretem-se n'uma cassarola duas colheres de manteiga ; deita-se-lhe esta massa, deixa-se frigir sem mexer, e serve-se.

27. Ovos com queijo. — Misturem-se, sobre um prato que possa supportar o calor do fogo, partes iguaes de miolo de pão, e queijo ralado ; temperem-se com sal e pimenta, e misturem-se trez ou quatro gemas d'ovos, e uma ou duas colheres de leite ; ponha-se sobre brazas até ficar quente, quebrem-se sobre esta massa, oito ovos, e ajunte-se uma porção de queijo ralado ; cubra-se com uma tampa cheia de brazas, até as claras terem-se tornado cozidas e o queijo estar derretido, e sirva-se.

28. Ovos com queijo fresco. — Frigem-se umas talhadas de queijo fresco em gordura, e estando bem fritas, deita-se por cima uma porcão de ovos batidos, e deixão-se frigir sem mexer, até os ovos ficarem cozidos ; emborca-se a cassarola sobre um prato, e cobre-se com assucar e canella em pó.

29. Ovos com sopa de pão. — Ferve-se uma porção de miolo em meia garrafa de leite, sal, canella moida, casquinhas de limão e meia colher de manteiga ; estando o pão desfeito, ajunta-se uma duzia de ovos muitos batidos, mistura-se tudo, e deita-se n'uma cassarola, contendo uma colher de manteiga derretida, e tendo posto no forno ou sobre bra-

zas, deixa-se ferver até ficar cozido ; emborca-se a cassarola sobre o prato, cobre-se com assucar e serve-se.

30. Ovos cozidos com casca. — Parece muito facil cozer-se ovos, entretanto vê-se que os cozinheiros ás vezes ou os cozinhão de mais, e outras vezes de menos, por não saberem de uma regra certa.

Para os ovos ficarem em bom ponto, isto é quentes, põe-se uma grande vasilha cheia d'agua, para que os ovos caibão no fundo da vasilha e cobertos d'agua ; estando a agua fervendo, deitão-se os ovos, começa-se a contar de um até duzentos, e tirão-se os ovos immediatemente com uma escumadeira ; elles ficarão bons para se comer molles. Tendo-se um apparelho de ferver ovos, deitão-se-os na vasilha com agua fria ; acende-se uma lamparina, e quando a agua estiver fervendo muito, tirão-se os ovos, que estarão promptos.

Para este processo, usa-se escolher os ovos bem frescos.

31. Ovos cozidos em calda. Faz-se a calda de uma libra de assucar, e quando estiver em ponto de espelho, tira-se de fogo e deixa-se esfriar ; deitão-se, n'esta occasião, vinte gemas d'ovos batidas, tendo o cuidado de separar bem a clara, porque a menor particula de clara fará as gemas não ligarem-se com a calda ; tornando a collocar a vasilha no fogo, aquecendo-se sobre brazas e mexendo-se até estar de boa consistencia, deita-se esta mistura em copos, e cobre-se com canella : comem-se frios.

32. Ovos cozidos sem casca. — Estando em uma vasilha larga agua quente com sal, quebrão-se os ovos na flor da agua, de maneira que fiquem inteiros, e conservem a sua fórma, ficando separados um do outro, para não adherirem ; deixão-se cozer em quanto se conta trezentos ; tirão-se com uma escumadeira, e servem-se ou com môlho de carne ou em legumes.

33. Ovos dourados. — Frigem-se umas fatias de pão em manteiga, e deitão-se n'um prato que possa supportar o calor do fogo com seis ovos cozidos duros, descascados e picados com um cebola, folhas de salsa, sal, pimentas ; deitão-se por cima seis ovos batidos, misturados com queijo ralado ; põe-se o prato sobre brazas e cobre-se com uma tampa cheía de brazas, e estando cozidos, servem-se.

34. Ovos dourados fritos. — Põem-se umas fatias de pão de môlho em leite ; tirão-se e deixão-se escorrer ; pas-

são-se depois em quatro ovos batidos, misturados com uma colher de farinha de trigo ; frigem-se n'uma cassarola em manteiga de vacca ou gordura ; estando fritos de um lado, cobrem-se com assucar e canella e servem-se.

35. Ovos em gelea. — Batem-se n'uma terrina de bastante capacidade, quatro ovos inteiros com duas chicaras de caldo de carne, sal e pimenta ; deita-se esta vasilha depois n'um tacho com agua quente, tendo cuidado que não entre agua na tigela ; deixa-se até o conteudo da tigela ficar duro, deixa-se esfriar um pouco, emborca-se a tigela n'um prato e serve-se.

Usa-se repartir este batido em chicaras, procedendo-se como já se explicou, e servindo-se com um môlho picante ou creme.

36. Ovos ensopados. — Quebrão-se os ovos n'uma panella, na qual se terá posto agua fervente, quebrando-os bem na flor d'agua ; deixão-se cozer até ficarem em ponto, e estando postos no prato, deixão-se escorrer e deita-se por cima um môlho feito com uma colher de farinha de trigo, uma de manteiga, uma colher de vinagre, um calix de vinho, sal, um pouco de assucar e canella ; tendo fervido durante alguns minutos, derrama-se sobre os ovos.

37. Ovos ensopados com môlho de cebola. — Coze-se uma porção de ovos com casca até ficarem duros ; descascão-se e cortão-se em rodellas.

Frige-se uma cebola picada em uma colher de manteiga de vacca, cobre-se com farinha de trigo, ajuntão-se um calix d'agua, uma colher de vinagre, sal e pimenta, ferve-se um pouco, e deitando-se sobre as rodellas dos ovos, serve-se.

38. Ovos ensopados com queijo. — Rala-se um quarta de queijo, deita-se n'uma cassarola com um martello de vinho branco, uma colher de manteiga de vacca, salsa picada, um pouco de pimenta e uma pitada de sementes de coentro ; põe-se ao fogo e mexe-se até o queijo desfazer-se todo ; tira-se do fogo, deixa-se esfriar e ajuntão-se seis ovos batidos ; torna-se a levar ao fogo e ferve-se esta mistura, mexendo até estar cozida ; posta no prato serve-se.

39. Ovos escaldados com sumo. — Soca-se uma porção de azedas do reino, espreme-se o sumo, e coa-se por um panno ; ajuntão-se uma colher de manteiga, meia de farinha de trigo, duas gemas d'ovos, e um pouco de sal ; ferve-se um

pouco, mexendo-se, deitão-se em seguida, oito a dez ovos escaldados em agua e sal, fervem-se mais uma vez, e servem-se.

40. Ovos estrellados. — Frige-se n'uma frigideira uma colher de manteiga com sal; estando quente, quebrão-se os ovos com cuidado, para que não furem, deixão-se frigir um pouco, cobrem-se com um pouco de pimenta da India e um pouco de noz moscada, e servem-se.

Usa-se preparar estes ovos em um prato fundo, que supporte o calor do fogo.

41. Ovos estufados. — Picão-se um pouco de salsa, folhas de cebola e meia cebola de cabeça; mistura-se em um pouco de miolo de pão amollecido no leite, e misturado com trez gemas d'ovos; amassa-se de modo que fique uma pasta molle; estende-se esta sobre um prato untado de manteiga de vacca e põe-se este sobre brazas, até a polpa ficar quasi cozida; deitão-se então por cima seis a oito ovos, polverisa-se um pouco de sal e pimenta da India moida; cobrem-se com uma tampa cheia de brazas, deixão-se cozer até ficarem cozidos, e servem-se.

42. Ovos estufados com cebola. — Picão-se seis cebolas, frigem-se em uma colher de farinha de trigo; ajuntão-se uma colher de leite, sal, pimentas, ferve-se um pouco, mistura-se uma duzia de ovos muito batidos; põem-se depois sobre brazas, cobrindo com uma tampa cheia de brazas, e estando cozidos, emborca-se a cassarola sobre o prato, e serve-se.

43. Ovos fritos á mineira. — Quebrão-se seis ovos dentro de uma tigela, deitão-se-lhes um pouco de sal moido, uma pimenta comari, e batem-se até criarem escuma.

Frige-se n'uma cassarola um pedaço de toucinho, e quando a gordura estiver quente, deitão-se os ovos e deixão-se frigir sem mexer; estando fritos (não muito duros) deitão-se no prato e servem-se.

Alguns usão cobril-os com um pouco de assucar e canella em pó.

44. Ovos fritos á moda de hotel. — Quebrão-se seis a oito ovos n'uma tigela, batem-se com um pouco de sal moido, folhas de cebolinhos picados e um pouco de pimenta moida.

Derrete-se n'uma frigideira uma colher de manteiga de vacca, e estando derretida e ainda não muito quente, deitão-se

os ovos, continuando a mexer para não pegar no fundo; estando fritos, servem-se.

45. Ovos á parmesã. — Batem-se oito ovos inteiros, quatro gemas, com sal, pimenta e trez colheres de queijo ralado.

Por outra parte, derretem-se duas colheres de gordura, e estando quente, deitão-se os ovos; frigem-se, mexendo-se, e estando fritos, deitão-se no prato, cobrem-se com pão ralado, assucar e canella em pó, e servem-se.

46. Ovos fritos de passoca. — Batem-se seis ovos, ajuntão-se duas colheres de amendoim socado, um pouco de sal, uma colher de assucare noz moscada.

Frigem-se duas colheres de farinha de trigo em duas colheres de manteiga de vacca, mexe-se, e estando bem quente, deitão-se os ovos, continuando a mexer, até estarem cozidos; servem-se, cobrindo-se de assucar e canella.

47. Ovos fritos com hervas. — Batem-se seis ovos com um pouco de sal, salsa e folhas de borragem picadas.

Por outra parte, derrete-se uma colher de gordura com uma cebola picada; estando bem quente, deitão-se os ovos, mexem-se e estando fritos, servem-se, cobrindo-os com um pouco de pimenta moida.

48. Ovos fritos com figado. — Batem-se seis ovos, ajuntão-se dois figados de gallinha picados, temperão-se com sal, pimentas comarís, salsa e folhas de cebola picadas; frigem-se na gordura bem quente, deitão-se em um prato, e servem-se, tendo-os polvilhado com pimenta e noz moscada raspada.

49. Ovos fritos com toucinho. — Frige-se uma lasca de toucinho magro e que tenha um pouco de carne, põe-se um pouco de pimenta, e tendo tomado boa côr, deitão-se-lhe seis ovos batidos com uma colher de vinagre; deixão-se acabar de frigir, põem-se em um prato, e servem-se.

50. Ovos fritos em tiras. — Batem-se oito gemas d'ovos com um pouco de aguardente, um pouco de sal e pimentas; deitão-se n'uma cassarola sobre brazas até endurecerem; cortão-se então em tiras da grossura de um dedo; põem-se estas tiras entremeiadas de sardinhas n'uma cassarola com pouca gordura; deixão-se aquecer, e servem-se com salada picada.

51. Ovos guisados com creme. — Corta-se em rodel

las uma duzia de ovos cozidos duros, põem-se sobre um prato faz-se um môlho de uma colher de manteiga, uma colher de farinha de trigo, e uma cebola picada e frige-se um pouco; ajuntão-se uma gema d'ovo batida em uma chicara de leite, um pouco de sal, uma colher de assucar e canella moida; deita-se por cima e servem-se.

52. Ovos guisados com molho de mostarda. — Ferve-se uma duzia de ovos, até ficarem duros, descascão-se e partem-se em quatro pedaços.

Por outra parte, frige-se meia duzia de cebolas em uma quarta de libra de gordura; ajuntão-se sal, pimenta e uma chicara d'agua com uma colherzinha de polvilho desfeita em um calix de vinagre; deixa-se ferver, e estando de boa consistencia, ajunta-se uma colher de mostarda ingleza; deitão-se os ovos no môlho e servem-se, aquecendo-se um pouco.

53. Ovos guisados com torradinhas. — Derrete-se uma quarta de manteiga, n'um prato que possa supportar o calor do fogo; estando esta derretida, quebra-se n'ella uma duzia d'ovos e põe-se o prato sobre brazas.

Por outra parte, frige-se em manteiga de vacca uma porção de miolo de pão cortado em pedaços; estando coradas, tirão-se e deitão-se sobre os ovos.

Faz-se então um môlho de um calix de vinho branco fervido, duas gemas d'ovos, um pouco de noz moscada, uma colher de sumo de limão e uma pitada de polvilho; deita-se sobre o pão, pondo a cima um pouco de de assucar e cobre-se com uma tampa cheia de brazas; passado um quarto de hora, serve-se,

54. Ovos recheados. — Ferve-se uma duzia de ovos, descascão-se e partem-se ao meio, pelo comprimento; tirão-se as gemas, e amassão-se estas com seu igual volume de manteiga de vacca e miolo de pão humedecido em leite; misturão-se sal, pimenta moida, meia cebola e um pouco de salsa picada, amonleceldo a massa com duas gemas d'ovos; enche-se com esta massa as claras, estendendo o resto sobre um prato que possa atnrar o calor do fogo; deitão-se as claras recheadas sobres esta massa, untão-se com uma gema d'ovo, por meio de uma penna; põem-se sobre brazas, cobrindo com uma tampa cheia de brazas; estando cozidos, servem-se com um môlho de vinagre, môlho picante, ou com legumes.

55. Ovos de cágado ensopados — Ferve-se uma

porção de ovos de cágado; estando duros, descascão-se em duas metades.

Por outra parte, refogão-se uma colher de farinha de trigo, duas colheres de manteiga, uma cebola picada, um calix de vinagre e outro de agua; deixa-se ferver um pouco, deitão-se os ovos e servem-se quentes.

56. Ovos de cágado guisados. — Toma-se uma porção de ovos de cágado, batem-se com sal, e quanto basta de gordura; frigem-se, e estando promptos, ajuntão-se meia garrafa de leite fervido, duas colheres de assucar e uma colher de polvilho; deixa-se ferver, mexendo-se continuamente, e serve-se.

57. Ovos fritos de tartaruga. — Quebrão-se um ou dois ovos de tartaruga, batem-se bem com um garfo; ajuntão-se sal e pimentas pisadas, deitão-se n'uma panella com gordura, frigem-se, misturando uma colher de farinha de mandioca, e servem-se.

58. Ovos batidos e engrossados com fubá. — Toma-se uma porção de ovos inteiros que se batem bem, ajuntando-se salsa, cebola bem picada, sal e pimenta da India bem socada e alho; depois de bem batido, ajunta-se um pouco de fubá de cangica, até formar uma massa meia dura, da qual se toma uma colher, e se lança em uma frigideira, tomando-se ás colheres até acabar a massa e tirando os ovos da frigideira a medida que estiverem frigindo; põem-se estes ovos sobre um prato e servem-se com um môlho feito de cebolas, salsa picada e pimentas comarís.

Querendo, unta-se na massa uma folha de borragem ferventada, e assim untada, põe-se a frigir na gordura bem quente, e assim por diante até acabar a massa, e serve-se com o môlho acima.

Da mesma maneira se podem preparar pedaços de frango ou gallinha já cozidos, ou tambem bacalháo cozido e tiradas as espinhas, folhas de alcaxofras, palmito, samambaia, brotos de espargos etc.

59. Ovos com carne fria picadinha. — Bate-se uma porção de ovos inteiros, depois de bem batidos, ajuntão-se salsa, cebolas e cebolinhas bem picadas, sal, pimenta da India, um dente de alho; depois de tudo bem misturado, ajunta-se uma porção de carne fria bem picada e põe-se dentro de uma cassarola, na qual já se acha um pouco de

gordura derretida mas não muito quente, e assim se deixa cozer a fogo brando com uma tampa de brazas em cima; serve-se na mesma cassarola com um môlho de tomates e cebolas por cima; tambem póde-se tirar da cassarola com cuidado e collocar-se em um prato.

60. Ovos mexidos com substancia de carne. — Tomão-se doze ovos, duas onças de manteiga fresca, batem-se, ajuntando substancia de carne aos poucos; põem-se sal, pimenta da India e põe-se n'uma cassarola, mexendo sem parar com uma espatula, até ficarem de boa consistencia; servem-se n'um prato anticipadamente aquecido sobre brazas.

61. Ovos mexidos com queijo. — Tomão-se doze ovos, quatro onças de queijo flamengo ou de queijo bem curado e duas onças de manteiga.

Quebrão-se os ovos e batem-se bem em uma cassarola; em seguida, ajuntão-se a manteiga e o queijo ralado.

Põe-se a cassarola sobre um fogo activo, mexe-se continuadamente, até que a mistura esteja sufficientemente cozida e ainda molle; ajuntão-se sal, conforme o queijo estiver salgado, uma porção de pimentas da India e serve-se sobre um prato aquecido anticipadamente; bebe-se por cima um copo de vinho.

E'este um bom confortativo.

62. Queijo assado. — Enfião-se algumas talhadas de queijo meio curado, em um espeto de páo, unta-se com um pouco de gordura, e assa-se sobre brazas de um e outro lado, e serve-se quente,apolvilhando-se com assucar e canella; tambem se póde assar na grelha.

63. Queijo frito. — Corta-se o queijo em talhadas, passão-se em gema d'ovo, involvem-se em farinha de trigo frigem-se em gordura de um e outro lado, e servem-se apolvilhados de assucar e canella.

Tambem costuma-se assar sem ovos e farinha; o modo de preparar depende do gosto de cada pessoa.

CAPITULO XIII

OS LEGUMES.

As diversas preparações que os legumes podem receber, formão os mais preciosos recursos da cozinha, ao mesmo tempo que pela facilidade de se combinarem com todas as carnes, formão todos os dias a base da cozinha.

Os legumes propriamente ditos podem se reduzir a quatro classes.

1° *Raizes.* — Batatas doces, Batatinhas, Cará, Caratinga, Cebolas, Beterrabas, Amendoim, Cenouras, Escorcionaria, Inhame, Mangarito, Mandioca, Nabos, Salsifis, Tayoba e Tubaras.

2° *Folhas.* — Agrião, Alface, Almeirão, Carurú, Carapicú, Cogumelos, Chicorea, Couves, Cardo, Espinafre, Borragem, Beldroega, Nabiça, Ora-pro-nobis, Repolho, Serralha, Tetragona, Espargo, Palmitos, Samambaia.

3° *Fructas.* — Abobora d'agua, Alcaxofras, Bananas, Beringelas, Cará do ar, Castanhas do Pará, Giló, Gerumbeba, Mogango, Mindubirana,Moranga, Pepinos, Pinhões, Quiabos, Tomates.

4° *Grãos.* — Arroz, Favas, Feijões, Grão de bico, Quandú, Hervilhas, Mangaló, Milho, Lentilhas.

AS RAIZES.

Batatas doce, Cará, Cará do ar, Mangarito, Inhame e Man dioca.

Todas estas raizes podem ser preparadas pelos mesmos modos do que as batatinhas, e só uma ou outra offerece uma iguaria especial.

1. Batata doce ensopada. — Descasca-se uma porção de batatas doces, cortão-se em pedaços, e fervem-se um pouco em agua e sal, tirão-se e deixão-se escorrer.

Por outro lado, derrete-se uma colher de manteiga com uma colher de farinha de trigo, uma chicara de vinho branco e outra de caldo de carne, um pouco de sal, e noz moscada; deitão-se as batatas n'este môlho, e deixão-se cozer sobre fogo moderado; estando cozidas e o caldo reduzido, servem-se.

2. Batatas doces fritas. — Ferve-se uma porção de batatas doces; estando meio cozidas, descascão-se e cortão-se em rodellas; frigem-se em manteiga ou gordura, até tomarem boa côr, e servem-se.

3. Batatinhas refogadas. — Toma-se uma porção de batatinhas, descascão-se e cortão-se em pedaços; frigem-se em gordura com uma cebola picada, um pouco de salsa, sal, pimenta e uma colher de farinha de trigo; mexe-se e ajunta-se uma garrafa d'agua; deixa-se ferver e reduzir, e serve-se.

4. Batatinhas á parmesã. — Ferve-se uma porção de batatinhas, descascão-se e cortão-se em pedaços; unta-se bem uma cassarola com manteiga e deitão-se as batatas cortadas em talhadas alternadas com camadas de queijo ralado; deixão-se assar no forno, deitão-se sobre um prato, depois de as desapregar com uma faca para salirem inteiras; querendo-se, apolvilhão-se com assucar, servem-se.

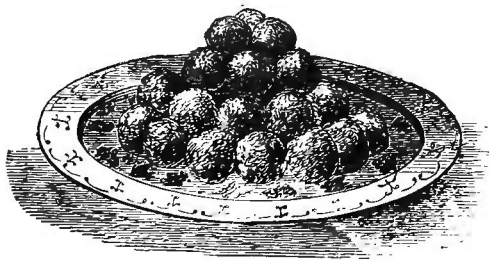
5. Batatas assadas. — Toma-se uma porção de batatinhas cozidas com casca; descascão-se e põem-se n'uma frigideira com pouca gordura ou manteiga; deixão-se frigir, e

estando fritas, virão-se para não queimarem; estando de boa côr, servem-se.

6. Batatinhas cozidas. — Cozinhão-se as batatinhas em agua ou a vapor; põem-se n'uma panella com agua a ferver; estando cozidas servem-se. Tambem-se usão cozinhar as batatas descascadas.

7. Batatinhas fritas. — Descasca-se uma porção de batatinhas, cortão-se em pequenos pedaços e frigem-se em gordura; estando bem torradas, servem-se, pondo um pouco de sal.

8. Batatinhas em pirão. — Ferve-se uma porção de batatinhas descascadas, até ficarem bem cozidas; escorre-se a agua e machuchão-se bem até formar uma pasta homogenea; misturão-se com umas colheres de leite e sal, põem-se no prato, deita-se por cima uma cebola picada, e servem-se.

9. Batatinhas empasteladas. — Toma-se uma porção de batatinhas, fervem-se, descascão-se, e esmagão-se bem; misturão-se a cada libra de massa, duas colheres de massa de leite, uma colher de manteiga, quatro gemas d'ovos, uma colher de assucar e duas de farinha de trigo; amassa-se tudo bem, e, formando uns bolos, frigem-se em manteiga de vacca e servem-se.

Batatinhas empasteladas.

10. Batatinhas ensopadas. — Descasca-se uma porção de batatinhas, cozem-se em agua, sal, e cortão-se em rodellas; põem-se a frigir em manteiga, com sal, pimenta socada e folhas de cebola picadas; ajunta-se um copo de leite fervido, e tendo fervido mais uma pouco, serve-se.

11. Batatas fritas á moda. — Cortão-se umas batatinhas em rodellas delgadas ; involvem-se em farinhas de trigo e sal, e frigem-se na gordura ou manteiga ; estando bem tostadas, servem-se.

12. Batatas ensopadas em molho branco. — Derrete-se uma colher de manteiga, mistura-se uma colher de farinha de trigo e ajuntão-se duas chicaras de leite, sal e pimenta ; deitão-se as batatinhas n'este môlho, deixa-se ferver um pouco, e servem-se.

13. Batatinhas em gemada. — Descasca-se uma porção de batatinhas e tendo fervido em agua e sal, cortão-se em rodellas ; por outra parte, derrete-se uma colher de manteiga com uma colher de farinha de trigo, sal e pimenta ; accrescenta-se uma chicara de leite batido com duas gemas d'ovos, e deita-se no môlho ; tendo fervido, serve-se.

14. Batatinhas em pirão dobrado. — Descasca-se uma duzia de batatinhas grandes e fervem-se em agua e sal ; estando cozidas, esmagão-se e reduzem-se a uma polpa homogenea ; mistura-se esta com igual peso de amendoim torrado, queijo socado e uma colher de assucar ; deita-se tudo sobre um prato untado com manteiga, e põe-se sobre brazas, cobrindo ao mesmo tempo com uma tampa cheia de brazas, e servem-se.

15. Batatinhas ensopadas com toucinho. — Frige-se uma quarta de toucinho fresco cortado em pequenos pedaços ; estando fritos, ajuntão-se uma colher de farinha de trigo, sal, noz moscada, uma garrafa d'agua e uma porção de batatinhas descascadas cruas e cortadas em pedaços ; deixa-se ferver e serve-se.

16. Batatinhas recozidas em pirão. — Corta-se uma porção de batatinhas descascadas, cozem-se em agua e sal ; estando cozidas, tirão-se, esmagão-se, e deita-se a polpa n'uma cassarola, com manteiga de vacca, sal, pimenta, noz moscada e uma chicara de leite bem gordo ; ferve-se sobre um fogo moderado até seccar ; torna-se a delir a massa com uma chicara de leite, torna-se a seccar, repetindo esta operação cinco a seis vezes ; deita-se depois n'um prato, formando uma pyramide introduz-se no forno para tomar côr, e serve-se.

17. Beterraba refogada. — Cozem-se uma ou duas beterrabas em agua ; descascão-se e cortão-se em pedaços.

Por outro parte, derrete-se uma colher de gordura, e deitão-se as beterrabas; accrescentão-se duas chicaras de vinho no qual se desfizerão duas gemas de ovos e uma colher de assucar; tempera-se com sal, alho, e tendo fervido durante meia hora, serve-se.

18. Beterrabas em quibebe. — Cozem-se umas beterrabas, e depois de descascadas, ralão-se. Por outra parte, derretem-se duas colheres de manteiga com uma de farinha de trigo, um calix de vinho, sal, pimenta, noz moscada; tendo fervido, ajunta-se a polpa das beterrabas; deixa-se seccar sobre um fogo moderado, mexendo-se, e serve-se.

19. Cará refogado. — Frige-se meia quarta de toucinho; estando a gordura derretida, tirão-se os torresmos, e deita-se um cará descascado e picado; mexe-se e ajuntão-se uma chicara de caldo de carne, um copo de vinho branco, salsa, um pouco de pimenta e noz moscada; ferve-se até o cará estar cozido, incorporando-o com uma gema de ovo desfeita n'uma colher de sumo de limão, e serve-se.

20. Cará com assucar. — Coze-se um cará em agua e sal; estando cozido, descasca-se e corta-se em rodellas da grossura de um dedo; deitão-se estas sobre um prato e cobrem-se com camadas de assucar; põem-se assim no forno, e tendo tomado côr, servem-se.

21. Cará ensopado. — Frigem-se uma cebola e um pouco de salsa picado em gordura, ajuntão-se um cará descascado e cortado em pedaços, uma garrafa d'agua, sal, uma colherzinha de fubá mimoso; deixa-se ferver até estar cozido e o caldo reduzido, e serve-se.

22. Cara refogado. — Descasca-se uma porção de carás; lavão-se com laranja da terra ou limão azedo, e em seguida em agua fria, e partem-se em pedaços miudos que se põem em uma panella com gordura quente, cebolas, sal, alho, e pimentas da India; ajunta-se um pouco d'agua, quanto basta para cozer o cará, mexe-se de vez em quando para engrossar o caldo e serve-se.

23. Caratinga cozida. — Ponha-se a cozer em agua e sal uma caratinga, até ficar bem cozida; descasque-se e esmague-se com uma colher de pão, misturando com leite e um pouco de pimentas e sirva-se. Tambem-se póde assal-a no borralho.

24. Cebolas cozidas. — Tirão-se as cascas de uma ou duas duzias de cebolas, e deitão-se n'uma cassarola com duas a trez colheres de manteiga fresca ; ajuntão-se meia garrafa d'agua, sal e pimenta, deixa-se ferver durante cinco minutos sobre um fogo vivo, pondo depois a cassarola sobre brazas, até o caldo ficar reduzido; tirão-se então as cebolas, põem-se sobre um prato, e ajuntão-se ao môlho, uma colher de bom vinagre e um calix de vinho ; depois de ter fervido um pouco, deita-se este môlho sobre as cebolas, e serve-se.

25. Cebolas assadas. — Pica-se uma quarta de carne de carneiro com um peito de gallinha ; mistura-se com um ovo inteiro crú, sal, pimenta, e enche-se com este picado uma porção de cebolas fervidas e tirados os miolos ; arranjão-se sobre um prato, e cobrem-se de pão ralado ; deita-se um pouco de manteiga derretida por cima, põe-se no forno até tomar boa côr, e serve-se.

26. Cenouras refogadas. —Descascão-se, raspando-as uma porção de cenouras que se cortão em rodellas, e refogão-se em manteiga fresca, com uma colher de farinha de trigo uma pitada de sal, folhas de cebolas picadas ; accrescentão-se uma chicara d'agua, sal e pimenta ; deixe-se ferver um pouco, e serve-se com assados de aves.

27. Cenouras refogadas com nata. — Refogão-se em muito pouca manteiga, algumas cenouras, ajuntando agua, sal, salsa picada ; estando cozidas, accrescenta-se uma chicara de nata, deixando acabar de cozer perto do fogo ; antes de servir-se, ajuntão-se duas gemas d'ovos desfeitas com uma colher de nata.

28. Cenouras ensopadas. — Ferve-se uma porção de cenouras em agua, e cortão-se em rodellas ; derretem-se por outra parte, uma colher de manteiga e outra de farinha de trigo ; deitão-se as cenouras n'esta mistura, ajuntão-se duas chicaras de vinho branco, sal, pimenta, e deixando ferver, serve-se.

29. Cenouras guisadas. — Raspão-se uma porção de cenouras, cortão-se em rodellas, e frigem-se em gordura, pouco sal, pimenta, e uma colher de assucar, virando-as de vezem quando para não queimarem ; estando bem fritas, tirão-se do fogo e ajunta-se uma chicara de caldo e outra de vinho branco ; acabão-se de cozer e servem-se com assados de carneiro.

30. Cenouras guisadas (outro modo). — Refogão-se uma colher de farinha de trigo, uma cebola picada, e um pouco de salsa, em duas colheres de gordura ; accrescentão-se uma porção de cenouras cortadas em rodellas, uma colher de assucar, sal, duas chicaras d'agua, e um calix de sumo de limão ; deixão-se ferver sobre um fogo moderado, e estando cozidas, incorporão-se com uma gema de ovo, e servem-se.

31. Cenouras preparadas com manteiga. — Toma-se uma porção de cenouras que se raspão e se cortão em rodellas mui finas ; depois de dar uma fervura, põem-se a escorrer, e em seguida, põem-se n'uma cassarola com um pouco de manteiga, sal, pimenta quebrada, e um pouco de noz moscada ; refogão-se sobre o fogo, ajuntando uma boa colher de môlho á hespanhola reduzido (n'este caso não-se deixão ferver); ajuntão-se cebolinhos e salsa picada,e servem-se.

32. Cenouras guisadas com hervilhas. — Refoga-se meia colher de farinha de trigo em duas colheres de manteiga ; accrescentão-se duas chicaras d'agua, um calix de vinho branco, sal, salsa e coentro ; tendo fervido por um instante, ajunta-se uma porção de cenouras novas e hervilhas verdes ; deixão-se cozer, e servem-se.

33. Inhame refogado. — Coze-se uma porção de inhames bem lavados, mas sem descascal-os, em agua e sal ; depois de cozidos, tirão-se as cascas e partem-se em pequenos pedaços, e refogão-se em gordura, com sal, alho, cebola e pimentas da India ; põe-se um pouco d'agua, ferve-se um pouco, e servem-se.

34. Inhame cozido. — Ferve-se a raiz de um inhame em agua e sal, até ficar bem cozida, porque não estando assim arde na garganta ; depois de cozida, descasca-se e serve-se com assucar em pó.

Tambem se usa cortar em rodellas, collocar em um prato para ir ao forno, tendo-as coberto com assucar, e deixar assarem até tomar côr.

35. Inhame ensopado. — Coze-se a raiz de um inhame descasca-se e corta-se em pedaços ; tomão-se uns pedaços de queijo, refogão-se junto n'uma cassarola com duas colheres de gordura ; ajuntão-se um pouco de farinha de trigo, pouco sal, pimenta, uma chicara de leite gordo, deixa-se ferver durante meia hora e serve-se.

Em logar do leite, usa-se pôr uma chicara d'agua com uma colher de vinagre, e engrossa-se com uma gema d'ovo.

36. Mandioca assada. — Assão-se no burralho uma ou duas mandiocas ; estando assadas, descascão-se e arranjão-se n'um prato ; ajunta-se um pouco sal e assucar, deita-se um pouco de manteiga por cima, gordura ou nata de leite, e põe-se no forno ou sobre brazas, cobrindo com uma tampa com brazas por cima ; estando coradas, servem-se quentes.

37. Mandioca frita. — Assão-se ao borralho, ou cozem-se em agua, duas mandiocas ; descascão-se e cortão-se em rodellas ; deitão-se a frigir em uma cassarola, com um pouco de sal, salsa e folhas de cebola picada, e servem-se.

38. Mangaritos ensopados. — Descasca-se uma porção de mangaritos e cortão-se em pedaços ; frigem-se em duas colheres de gordura e uma colher de farinha de trigo; ajuntão-se uma garrafa d'agua, um calix de sumo de limão, salsa, sal, folhas de cebola e deixão-se ferver sobre fogo moderado ; estando cozidos servem-se.

Podem-se preparar os mangaritos por todas as maneiras que offerecem as batatinhas.

39. Mangaritos assados. — Descasca-se uma porção de mangaritos, que se collocão salpicados de sal n'uma panella que se põe no forno até assarem ; estando assados, derretem-se duas colheres de manteiga de vacca, com uma de farinha de trigo, accrescentão-se duas gemas d'ovos batidas e duas chicaras de leite gordo ; deixa-se ferver durante alguns momentos, deitão-se os mangaritos n'este môlho, dá-se uma fervura, serve-se.

40. Nabos refogados. — Descasca-se uma duzia de nabos, cortão-se em rodellas, e fervem-se em agua com uma colher de manteiga, sal, salsa, e uma cebola ; estando cozidos, tirão-se com uma escumadeira. e deixão-se escorrer.

Tendo coado o caldo, reduz-se e ajuntão-se uma colher de polvilho, outra de môlho de mostarda, e tendo fervido, ajuntão-se os nabos; deixão-se cozer mais um pouco e servem-se.

41. Nabos gelados. — Descascão-se e cortão-se em pedaços uns nabos ; fervem-se em agua durante alguns minutos, e põem-se depois a cozer em caldo de carne, até ficarem cozidos, e o caldo reduzido a uma gelea ; quando esta principiar a pegar no fundo da panella, tirão-se os nabos, e deita-

se na panella um calix de vinho branco, mexendo com a colher para dissolver o caldo reduzido, que se deita sobre os nabos, e serve-se.

42. Nabos guisados inteiros. — Descascão-se, torneião-se os nabos e fervem-se em agua durante cinco minutos. Por outra parte, derretem-se duas colheres de manteiga com duas de farinha de trigo; deixa-se a farinha corar um pouco, mexendo-se, e ajuntando-se uma chicara de caldo ou agua, sal, pimenta, noz moscada uma colher de assucar; fervem-se os nabos n'este môlho, e servem-se.

43. Nabos guisados picados. — Descascão-se os nabos, cortão-se em tiras finas, e fervem-se durante cinco minutos em agua e sal; tirão-se com a escumadeira, deixão-se escorrer, e refogão-se em duas colheres de manteiga, sal, noz moscada, trez chicaras de leite, uma colher de polvilho, uma gema d'ovo, e uma colher de assucar; acabão-se de cozer os nabos n'este môlho, e servem-se.

44. Tayoba cozida. — Tomão-se as raizes de duas tayobas; fervem-se em agua e sal; estando cozidas, descascão-se, cortão-se em talhadas, frigem-se em manteiga, e põem-se no prato, apolvilhadas de queijo ralado e bastante assucar, e servem-se.

45. Tayoba encapotada. — Corta-se uma raiz da tayoba, cozida em agua e sal; involve-se em farinha de trigo; sal pica-se de sal e pimenta moida, passa-se em ovos batidos e frige-se em gordura; estando frita, deita-se o resto dos ovos por cima, e serve-se.

46. Tayoba ensopada. — Corta-se a raiz de uma tayoba cozida em pequenas talhadas.
Por outra parte, refogão-se uma colher de farinha e duas de queijo ralada, em duas colheres de gordura, sal, pimenta, salsa e uma cebola picada; ajuntão-se duas chicaras d'agua, um pouco de vinagre; ferve-se durante alguns instantes e ajuntão-se as talhadas da tayoba; fervem-se durante meia hora, engrossa-se o caldo com duas gemas d'ovos, e serve-se.

47. Hastes de aipo á hespanhola. — Cortão-se as hastes de aipo, todas do mesmo tamanho, deixando de parte a raiz; fervem-se durante vinte e cinco minutos em agua e sal, tirão-se e põem-se em agua fria; em seguida, põem-se a escor-

rer, e põem-se em uma cassarola com duas onças de manteiga, pimenta da India, uma porção de môlho á hespanhola, e uma garrafa de caldo de carne; põem-se perto do fogo durante vinte e cinco minutos. collocão-se n'uma travessa, deita-se o môlho por cima, e servem-se.

48. Aipo á hespanhola reduzido. — Toma-se uma porção de hastes de aipo, descascão-se e lavão-se, aproveitando as folhas tenras e dá-se uma fervura em bastante agua; tirão-se, deixão-se esfriar, apertão-se para escorrer a agua, e picão-se como se picão as hervas; põem-se n'uma cassarola um pouco de manteiga, e junto com ella o aipo picado, com sal, pimenta e um pouco de noz moscada; derramam-se por cima um pouco de môlho á hespanhola reduzido, outro tanto de caldo de carne e deixa-se reduzir; serve-se com fatias de pão collocadas ao redor do prato.

49. Aipo frito. — Preparão-se as hastes de aipo como no artigo antecedente; dá-se uma fervura e em seguida põem-se a esfriar e a escorrer; por outra parte, põe-se n'uma cassarola um pedaço de manteiga com um pouco de farinha de trigo; colloca-se sobre o fogo, mexendo sempre sem deixar tostar, deita-se uma porção de caldo de carne de vacca, põem-se as hastes de aipo, e deixão-se cozer; tirão-se as hastes e põem-se a escorrer; passão-se uma por uma n'uma massa liquida de farinha de trigo, e assim untadas, são fritas em manteiga; collocão-se n'uma travessa, semeando por cima um pouco de assucar, e servem-se.

AS FOLHAS.

1. Agrião refogado. — Apanhão-se as folhas de agrião e depois de limpas e picadas, fervem-se em agua por alguns minutos; tirão-se, escorrem-se e refogão-se em gordura, com um pouco de sal e pimenta; fervem-se depois sobre brazas, e servem-se.

2. Alface, acelga, almeiro, chicorea, cardo, carurú, espinafre, serralha, nabiça e tetragona cozidos. — Como estas hervas se preparão pelos mesmos modos, por isso reunimos as receitas para a sua preparação.

Toma-se uma porção de folhas de alface, lavão-se e escaldão-se ; deixão-se escorrer e deitão-se n'uma cassarola com gordura quente ; ajuntão-se sal, salsa e meia garrafa de agua, e estando cozidas, servem-se.

Espinafre.

3. Alface, almeirão etc. picados. — Pica-se uma porção de alfaces, fervem-se em agua durante cinco minutos; tirão-se logo, e deitão-se em agua fria ; por outra parte, frige-se uma cebola picada em gordura ou manteiga, deitão-se as alfaces escorridas, uma chicara d'agua, sal, salsa e um ovo batido ; tendo fervido um pouco, servem-se.

4. Alface, almeirão, etc. guisados. — Toma-se uma porção de alfaces, picão-se e fervem-se em agua durante cinco minutos ; tirão-se e escorem-se ; frigem-se, por outra parte, duas colheres de manteiga com meia de farinha de trigo e antes que esta principie a corar, ajuntão-se um ovo desfeito em uma colher de vinagre, uma chicara de vinho branco, e outra d'agua ; deitão-se as alfaces n'este caldo, fervem-se sobre brazas, e servem-se.

5. Alfaces, almeirão, etc. guisados com nata. Ferve-se uma porção de alfaces picadas, em agua e sal

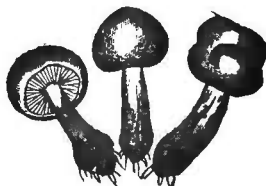
23

passados cinco minutos, tirão-se e deitão-se em agua fria ; por outra parte, mexe-se n'uma cassarola meia colher de farinha de trigo, com uma colher de manteiga e duas de leite gordo, deitão-se as alfaces, e tendo fervido um pouco sobre fogo moderado, servem-se.

6. Azeda d'Europa e labaça. — E' esta uma das hervas mais estimadas e saudaveis de que se póde fazer uso, por ser muito propria para as pessoas que tiverem o estomago estragado, ou soffrerem teimosa prisão de ventre; além d'isto, purifica o sangue, e desafia o appetite

Prepara-se da maneira seguinte:

Depois de destaladas as folhas, lavão-se em agua fria ; depois que estiver fervendo uma porção de agua com sal, que se pôz em uma cassarola, lanção-se as folhas dentro e deixão-se ferver durante cinco minutos ; tirão-se as folhas com uma escumadeira, e põem-se sobre uma taboa, onde se picão com uma faca, e n'este estado, refogão-se em uma cassarola na qual esteja derretida uma pequena porção de manteiga ou gordura, ajuntando-se um dente d'alho bem pisado ; põem-se em uma travessa, collocando por cima uns ovos cozidos duros e partidos pelo meio.

Tambem se usa pôem uns pedaços de carne de vitella assada na panella em vez de ovos, e n'este estado, chama-se este guisado Fricandó.

Cogumelos.

7. Carapicús e cogumelos refogados. — Toma-se uma porção de carapicús, põem-se de môlho, abrem-se para limpal-os bem dos bichinhos, e lavão-se bem ; deitão-se em duas colheres de gordura bem quente, ajuntão-se meia garrafa de agua, uma colher de vinagre, sal, pimenta, folhas de cebola e salsa ; fervem-se durante meia hora sobre fogo moderado, e servem-se.

8. Carapicús refogados com vinho. — Escolhida e lavada uma porção de carapicús, derretem-se duas colheres demanteiga, ajuntando-lhes uma colher de farinha de trigo, um calix de sumo de limão, meia garrafa de vinho tinto, sal, e pimenta ; ajuntão-se depois os carapicús, e tendo fervido pouco, servem-se.

9. Carápicús ou cogumelos ensopados com nata. — Escalda-se uma porção de carapicús, deixão-se esfriar e escorrem-se ; em seguida, põem-se a ferver em leite, uma cebola picada, pimenta, e sal ; estando cozidos, ajunta-se uma colher de manteiga amassada com uma colher de farinha de trigo, e uma chicara de nata com um ovo desfeito dentro ; fervem-se um pouco, e servem-se.

10. Carapicús ou cogumelos fritos. — Ferve-se uma porção de carapicús escolhidos e limpos ; dá-se-lhes umas fervuras em um pouco de vinho e de vinagre, ajuntando-se sale pimenta ; estando cozidos, tirão-se e escorrem-se, pondo-os n'uma panella contendo gordura quente ; mexem-se um pouco, e accrescentando-se o caldo reduzido, servem-se.

11. Carapicús guisdos com batatas. — Ferve-se uma porção de carapicús em agua e sal ; tirão-se depois com uma escumadeira, e deitão-se n'uma cassarola com gordura e um calix de sumo de limão ; mexem-se e ajunta-se uma porção de batatas ou mangaritos descascados e cortados em rodellas ; frigem-se em gordura á qual se ajunta um pouco de farinha de trigo e duas chicaras d'agua ; collocão-se sobre o fogo, accrescentando sal, pimenta e salsa picada ; tendo fervido sobre fogo moderado, servem-se.

12. Carapicús com ovos. — Toma-se uma porção de carapicús fervidos em agua e sal; escorrem-se, misturando-lhes quatro ovos, e deitão-se n'uma panella com gordura, para frigir ; mexem-se e querendo a mistura coagular, ajuntão-se uma chicara de vinho branco, sal, pimenta, e uma cebola picada ; ferve-se durante meia hora, e serve-se.

13. Carapicús guisados com pão. — Derretem-se duas colheres de manteiga, mexem-se com uma porção de pão ralado e ajuntão-se uma porção de carapicús cozidos em agua e sal, pimenta, e um calix de vinagre ; mistura-se bem, ferve-se ainda sobre um fogo moderado, e serve-se.

14. Carapicús guisados com queijo. — Refoga-se uma porção de carapicús fervidos em agua, sal e vinagre, e

põem-se a escorrer em duas colheres de gordura, pimenta moida, cebola e salsa picada ; ajunta-se uma porção de queijo ralado, mexe-se tudo com uma colher, deitando um calix de aguardente, ou melhor de cognac ; ferve-se ainda sobre brazas e deita-se sobre um prato ; apolvilha-se com assucar e noz moscada, e serve-se.

15. Couves refogadas inteiras. — Escolhe-se uma porção de folhas de couves, cortão-se com as unhas, lavão-se, e refogão-se em uma colher de gordura; ajuntão-se um pouco de sal, pimentas comarís, mexe-se, e accrescenta-se meia garrafa d'agua ; deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

16. Couves picadas. —Pica-se uma porção de couves escolhidas, e lava-se com agua fria ; derrete-se uma colher de gordura e sal, deitão-se-lhe as couves, ajuntanta-se um poucochinho d'agua, deixa-se ferver e serve-se.

17. Couves ensopàdas. — Pica-se uma porção de couves, e escalda-se com um pouco de vinagre ; derretem-se, por outra parte, duas colheres de gordura com uma colher de farinha de trigo, e quando estiverem quentes, ajuntão-se as couves, e uma chicara d'agua ; tendo fervido durante um quarto de hora sobre um fogo não muito moderado, serve-se com carne de vacca ou de porco.

18. Repolho refogado. — Toma-se uma porção de folhas de repolho, e picão-se bem finas ; escaldão-se, e tendo no fogo uma panella com gordura quente, deitão-se as folhas depois de escorridas ; ajuntão-se sal, pimenta e uma colherde sumo de limão; ferve-se durante meia hora e serve-se.

19. Repolho cozido. — Corta-se uma cabeça de repolho em quatro pedaços, escaldão-se, põem-se n'uma panella com um pedaço de carne de porco salgada, linguiças ou presunto, algumas cenouras, uma cebola, uma raiz de aipo, salsa, um pouco de pimenta, noz moscada e quanto basta d'agua ; deixão-se ferver durante uma hora, e deita-se depois o repolho sobre um prato, a carne por cima com seo caldo, e serve-se.

Do mesmo modo se póde fazer com soã de porco.

20. Repolho cozido recheado. — Escalda-se uma cabeça de repolho, abre-se um pouco, tira-se o miolo sem desmanchal-o, e enche-se este logar com uma cebola, pimenta, noz moscada e um pedaço de carne de porco gorda ; deita-se em seguida o repolho n'uma panella guarnecida de lascas de toucinho, duas cebolas, o miolo do repolho picado, salsa, um

calix de vinagre ou sumo de limão e bastante caldo de carne; deixa-se ferver sobre um fogo moderado, e serve-se com o seo proprio môlho.

21. Repolho com leite. — Ferve-se um repolho em agua e sal durante um quarto de hora, tira-se e põe-se em agua fria, e em seguida pica-se bem fino; por outra parte, mexe-se uma colher de manteiga com uma de farinha de trigo, ajuntão-se o repolho, uma chicara de leite, sal, coze-se perto do fogo e serve-se.

22. Repolho roxo refogado. — Pica-se um repolho bem fino; escalda-se e deixa-se esfriar; deitão-se n'uma cassarola duas cebolas bem picadas, salsa, duas colheres de manteiga, sal, pimenta e uma colher de assucar; deixa-se ferver e serve-se, pondo por cima um calix de vinho tincto.

23. Repolho fermentado. — Pica-se um repolho, deita-se n'um barril que foi de vinagre ou vinho, em camadas de trez dedos, e sobre esta uma de sal, com differentes temperos, como bagas de zimbro e gengibre; cobre-se em seguida com uma tampa que entre justo no barril, e colloca-se sobre esta um peso grande, para que o repolho fique bem comprimido, e põe-se o barril n'um logar fresco.

Passados oito dez dias, estará prompto para se usar.

Preparado d'esta maneira, o repolho conserva-se durante trez a quatro mezes.

24. Repolho fermentado refogado. — Deita-se uma porção de repolho fermentado de môlho em agua fria; passada uma hora, escorre-se e deita-se n'uma panella com uma libra de toucinho enfumaçado e cortado em pedaços, uma linguiça, uma chicara de vinho branco, duas de agua, e pimenta quanto seja preciso.

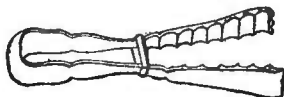
Deixa-se ferver sobre um fogo moderado e serve-se.

25. Repolho fermentado á allemã. — Derretem-se quatro colheres de gordura, ajuntão-se uma de farinha de trigo, uma cebola picada, meia garrafa de caldo de carne, e uma porção de repolho lavado; deixa-se ferver bem, e serve-se.

26. Repolho fermentado com pressa. — Pica-se e tempera-se um repolho com sal, e deita-se n'uma panella com uma chicara de vinagre; comprime-se com um peso e deixa-se durante vinte e quatro horas; em seguida refoga-se como já foi explicado para o repolho fermentado

27. Brotos d'espargos cozidos. — Atão-se os brotos em pequenos feixes, e deitão-se a ferver em agua e sal; tendo fervido, tirão-se e servem-se com manteiga derretida, e frita com pão ralado.

Pelo mesmo modo, preparão-se grelos de abobora, de samambaia etc.

28. Espargos guisados com nata. — Fervem-se os espargos em agua e sal, e deixão-se escorrer; separão-se as pontas, e refogão-se em manteiga derretida; no mesmo tempo ferve-se uma colher de farinha de trigo com uma chicara de bom leite ou nata, tempera-se com sal e pimenta, deita-se sobre os espargos, e serve-se.

Pinça para espargos.

29. Grelos de abobora, de samanbaia, talos de tayoba e palmito. — Toma-se qualquer d'estes vegetaes, que se descasca e ferve durante alguns minutos em agua e sal; tira-se com uma escumadeira, deixa-se escorrer e põe-se n'uma cassarola com um pouco de gordura para frigir, ajuntando pão ralado e sal, e mexendo-se para frigir por igual.

30. Grelos de abobora, samanbaia, tayoba, etc. assados. — Descasca-se e ferve-se qualquer d'estes vegetaes em agua e sal; tira-se com a escumadeira, e enxuga-se com uma toalha; ferve-se depois em leite, engrossando por fim com duas gemas d'ovos; deita-se sobre o prato, cobrindo-o com camadas de queijo ralado e pimenta moida; enfia-se no forno até o queijo ficar corado, e serve-se.

31. Grelos de bananeira refogados. — Tomão-se uns grelos de bananeira, que se achão nas pontas dos caixos; picão-se bem finos, e ferventão-se com agua e sal; escorrem-se, espremem-se bem, e refogão-se com um pouco de gordura; ajuntão-se fubá mimoso, tomates, e meia chicara de leite; fervem-se na beirada do fogo até ficarem cozidos, e servem-se.

32. Palmito refogado. — Toma-se um palmito, pica-se bem fino e lava-se em agua fria; deita-se em gordura

quente, ajuntão-se sal, pimenta e salsa; mexe-se, ajunta-se uma chicara d'agua, e tendo fervido, serve-se.

33. Palmito refogado com picados. — Cortão-se duas libras de carne de porco em pedaços pequenos; frigem-se em duas colheres de gordura, ajuntão-se um palmito picado e lavado, sal, pimenta, salsa, tomates e uma chicara d'agua; deixa-se ferver durante meia hora, e serve-se.

34. Palmito cozido. — Corta-se um palmito em pedaços de duas pollegadas de comprimento; fervem-se em agua e sal, e servem-se com um môlho de gordura, cebola picada, tomates, vinagre e môlho de mostarda.

35. Palmito frito com ovos. — Corta-se um palmito em pedaços e ferve-se em agua e sal; tirão-se e deitão-se n'uma panella com gordura para frigir; salpicão-se com sal e pimenta; quebrão-se uns ovos por cima, e continuão-se a ferver, até os ovos ficarem cozidos, e servem-se.

36. Palmito frito com queijo. — Corta-se um palmito, ferve-se em agua e sal e estando cozido, enxuga-se com uma toalha; por outra lado, frige-se meia libra de queijo ralado com uma duzia de tomates em duas colheres de gordura, ajuntão-se o palmito e um pouco de coentro; ferve-se mais um pouco, e serve-se.

37. Palmito guisado com nata — Pica-se o palmito em pequenos pedaços e frigem-se em manteiga de vacca; ajuntão-se farinha de trigo, sal, cravo da India e uma chicara de leite; deixão-se ferver sobre um fogo moderado, e servem-se.

38. Espargos á maneira de hervilhas. — Tomão-se renovos de espargos, cortão-se em pequenos pedaços que se lanção em uma cassarola, onde se acha fervendo agua com sal; quando tiverem dado uma fervura, tirão-se com uma escumadeira, e põem-se a escorrer; em seguida, põem-se em agua fria, tendo o cuidado de não esmagal-os.

Meia hora antes de servirem-se, põem-se a escorrer, e refogão-se com um pouco de manteiga, sal e pimenta da India quebrada; semeia-se por cima uma boa pitada de farinha de trigo, molha-se com um pouco de caldo, e ajuntão-se sal e pimentas (se faltarem, noz moscada raspada e assucar); deixão-se ferver, engrossa-se o môlho com tres gemas d'ovos, e ser

39. Couve flor com queijo. — Descascão-se as couves flor, e põem-se em uma cassarola na qual deve estar fervendo agua com sal e um pouco de manteiga ; bastão quinze minutos para as cozer ; em seguida, tirão-se com uma escumadeira, e deixão-se escorrer ; cobrem-se com queijo flamengo raspado bem fino, e põem-se n'um prato que possa ir ao fogo; deita-se por cima um môlho branco bem grosso, apolvilha-se com queijo e pão ralado ; deita-se por cima manteiga derretida e n'este estado, põe-se sobre fogo brando; vinto minutos bastão para apromptal-os.

40. Couves flor fritas. — Procede-se como no artigo antecedente, tendo o cuidado sómente que as couves flor não estejam inteiramente cozidas ; fazem-se-as passar duas a trez vezes em manteiga quente ; deixão-se esfriar bem ; molhão-se em uma massa rala e depois põem-se a frigir, tendo cuidado que alcancem uma boa côr ; tirão-se , deixão-se escorrer, e servem-se.

41. Repolho com leite. — Toma-se um repolho que se desfolha e lava-se bem ; dão-se umas fervuras em agua e sal, e estando quasi cozido, põe-se a esfriar e a escorrer ; põem-se n'uma cassarola manteiga, sal e pimenta da India; activa-se o fogo, mexe-se bem, ajuntão-se duas pitadas de farinha de trigo e accrescenta-se de vez em quando, um pouco de leite gordo ; faz-se reduzir, e serve-se.

AS FRUCTAS.

1. Abobora d'agua refogada. — Descasca-se uma abobora d'agua, tirão-se as sementes, e tendo picado bem miudo, refoga-se em duas colheres de gordura derretida; ajuntão-se sal, pouca pimenta, salsa, folhas de cebola, uma colher de vinagre, e outra d'agua ; deixa-se ferver sobre fogo moderado e serve-se.

2. Abobora d'agua refogada com ora-pro-nobis ou quiabos. — Corta-se um pedaço de carne de porco em pequenos pedaços, frigem-se em gordura e ajuntão-se uma abobora d'agua picada, tomates, sal, salsa, pimenta, uma chicara de caldo de carne ou agua ; deixa-se ferver durante

meia hora sobre um fogo moderado, ajunta-se uma porção de ora-pro-nobis, e tendo fervido mais uma vez, serve-se.

3. Abobora d'agua guisada — Ferve-se uma abobora d'agua descascada e picada em leite e sal ; estando cozida, e o leite quasi secco, ajuntão-se uma colher de farinha de trigo frita em duas colheres de manteiga , salsa, cebola, e tendo fervido algumas vezes, serve-se.

4. Alcachofras. — Tirão-se as folhas de baixo das alcachofras, as quaes não se comem ; cortão-se, em seguida, as pontas das folhas com uma tesoira, e pondo-as dentro de um cuscuzeiro, e este dentro de uma panella com agua, cozem-se ao vapor ; estando cozidas, tirão-se o interior, o cabello que este contem, e servem-se quentes com um môlho de manteiga frita, farinha de trigo, diluida com vinho branco, ou frias com um môlho de azeite, vinagre e pimentas.

5. Alcachofras cozidas. — Ferve-se uma porção de alcachofras em agua ; estando cozidas, tira-se-lhes o cabello que está no centro, e deita-se-lhes manteiga derretida com sumo de limão e servem-se.

Alcachofra.

6. Alcachofras guisadas. — Ferve-se uma porção de alcachofras em agua e sal ; tira-se o cabello que está no centro, enche-se este logar com algum picado, e deitão-se por

cima um môlho feito de farinha de trigo tostada, manteiga de vacca, e duas chicaras de vinho ; põe-se a ferver um pouco e serve-se.

7. Bananas assadas com cascas. — Toma-se uma porção de bananas, enfião-se no borralho, tirão-se e descascão-se ; involvendo-as em fubá mimoso, frigem-se em gordura, e servem-se, pondo assucar por cima.

8. Bananas fritas. — Ferve-se em agua uma porção de bananas com casca; descascão-se depois, rachão-se pelo meio e frigem-se em manteiga ou gordura ; apolvilhão-se com assucar e queijo ralado , e servem-se.

Estando as bananas bem maduras, não se usão cozel-as, descascão-se e põem-se a frigir.

9. Bananas guisadas. — Abre-se uma porção de bananas pelo meio, frigem-se em pouca gordura, ajuntão-se fubá mimoso, uma gema d'ovo batida, uma chicara de leite gordo ou nata ; deixa-se ferver um pouco, e serve-se.

10. Beringelas refogadas. — Cortão-se as beringelas em duas partes, e fervem-se em agua e sal ; escorrem-se, e involvem-se em farinha de trigo ; deitão-se n'uma cassarola com manteiga de vacca e vinagre, enfão-se no forno, e estando coradas, servem-se.

11. Beringelas refogadas e recheadas. — Cozidas as beringelas, cortão-se em duas partes ; tira-se o miolo, amassa-se este com manteiga de vacca, pão ralado, uma gema d'ovo e enchem-se as beringelas com esta massa ; ao mesmo tempo, deitão-se n'uma cassarola umas fatias de pão, humedecidas com uma chicara de caldo de carne, e dois ovos batidos ; deitão-se sobre as beringelas, fervem-se mais durante meia hora, e servem-se.

12. Beringelas fritas. — Cozem-se umas beringelas, rachão-se pelo meio, de maneira que os pedaços não desapeguem-se; tira-se o miolo, que se amassa com queijo,pão ralado, gemas d'ovos cozidos, manteiga de vacca, canella, e um pouco de assucar ; enchem-se com esta massa as beringelas, e atadas as duas metades, frigem-se em manteiga : deitão-se no prato, e servem-se apolvilhadas de assucar e canella.

13. Cará do ar frito. — Coze-se uma porção de carás do ar ; estando cozidos, descascão-se, cortão-se em talhadas delgadas, e frigem-se em gordura ou manteiga.

14. Cará do ar cozido. — Coze-se uma porção de carás do ar em agua e sal; estando cozidos, descascão-se e servem-se.

15. Castanhas do Pará, pinhões e sapucáias. — Põem-se a ferver d'estas fructas; estando cozidas, descascão-se e socão-se no pilão com gordura, sal, e noz moscada; dilue-se a massa com leite, ferve-se esta polpa durante meia hora, e serve-se.

Tambem se usão ferver ou assar no borralho quaesquer d'estas fructas, e servir-se descascadas.

16. Castanhas, pinhões, etc. guisados. — Coze-se uma porção d'estas fructas, descascão-se e socão-se no pilão; refoga-se esta massa em gordura derretida, ajuntando immediatamente duas chicaras de vinho branco, queijo ralado, e o sumo de um limão; ferve-se ainda durante um quarto de hora e serve-se.

17. Gerumbeba guisada (fructa de figueira do inferno). — Põe-se uma porção de gerumbebas sobre brazas para queimar os espinhos que as cobrem; em seguida, descascão-se, involvem-se em farinha de trigo, refogão-se em gordura, ajuntando-se logo uma chicara d'agua, sal, pimenta e salsa; fervem-se durante um quarto de hora, incorporão-se com uma gema d'ovo batida com suma de laranja azeda, e servem-se.

Podem se preparar segundo todas as receitas dadas para a abobora d'agua.

18. Gilós refogados. — Toma-se uma porção de gilós, tira-se unicamente a pellicula que os cobre; fervem-se durante cinco minutos em agua e sal; põem-se sobre um prato, misturando com um pouco de pimenta e uma colher de vinagre, e servem-se.

19. Gilós refogados com frango. — Refoga-se um frango cortado em pedaços; estando cozido, ajuntão-se uns gilós cortados em rodellas; deixa-se ferver um pouco e serve-se.

20. Mogango ou moranga assado. — Toma-se um mogango, parte-se em oito ou mais pedaços, tirão-se as sementes e coze-se em agua; estando os pedaços cozidos, collocão-se sobre um prato, cobrindo-os de pão ralado, e collocando o prato sobre o forno, deixão-se assar, e servem-se.

21. Mogango ou moranga cheios. — Toma-se uma moranga ou um mogango bem maduro e enxuto; abre-se um buraco no pé, de maneira que as sementes saiam por alli; coze-se inteiro em agua, até ficar bem cozido.

Por outra parte, pica-se de facão uma porção de carne de vacca; tempera-se com sal, alho, pimentas e vinagre; refoga-se em gordura bem quente, ajuntando umas azeitonas, uns pedaços de linguiça, e deixa-se cozer; estando cozido, enchem-se as morangas ou mogangos com este picado, e com os pedaços de linguiças.

Unta-se uma frigideira com bastante gordura, colloca-se n'ella mogango ou moranga cheia e põe-se a assar no forno; estando assada, serve-se.

22. Moranga cozida. — Toma-se uma moranga, ou qualquer abobora, corta-se em pedaços, tirão-se as sementes e descascão-se; põem-se ferver os pedaços em agua e sal; estando cozidos, collocão-se sobre um prato e servem-se, pondo por cima um môlho de gordura derretida, vinagre e cebola picada.

23. Guibebe de moranga. — Corta-se em pedaços uma moranga, ou qualquer abobora; tirão-se as sementes e cozem-se os pedaços em agua e sal; estando cozidos, raspa-se a massa e refoga-se em gordura derretida, com sal, pimenta e um calix de vinagre; ferve-se mais um pouco e serve-se.

24. Maccarão de morangas verdes. — Tomão-se umas morangas verdes, descascão-se e tirão-se as sementes; em seguida, picão-se o mais fino que se puder; temperão-se com sal, alho, vinagre, salsa picadinha e bastante pimenta da India; refogão-se n'uma panella com gordura bem quente; deixão-se cozer por um pouco, tapando a panella, e servem-se.

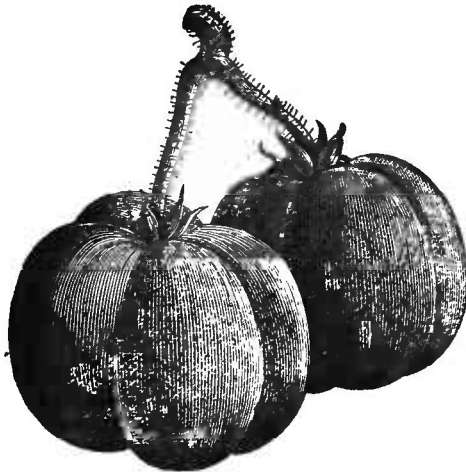
25. Pepinos refogados. — Descasca-se meia duzia de pepinos grandes, partem-se em oito partes, tirão-se as sementes e involvem-se os pedaços em farinha de trigo; em seguida, refogão-se em gordura, accrescentando-se logo um calix de vinagre, uma chicara d'agua, sal e pimenta; deixa-se ferver durante meia hora sobre fogo moderado e serve-se.

26. Pepinos recheados. — Tomão-se seis pepinos grandes, e furão-se no pé de maneira que as sementes saiam pelo buraco; por outra parte, faz-se um picado de uma quarta de libra de carne de carneiro, uma quarta de libra de toucinho fresco, uma cebola picada, salsa, sal, pimenta, duas gemas

d'ovos, e uma colher de farinha de trigo ; enchem-se os pepinos com este recheio e torna-se a tapar o buraco ; em seguida, escaldão-se os pepinos com vinagre, e deitão-se n'uma cassarola com duas colheres de gordura e um calix de vinho branco ; posto no forno, deixa-se ferver e serve-se.

Preparão-se-os pepinos pelas mesmas receitas dadas para a abobora d'agua.

27. Quiabos cozidos. — Tomão-se trez a quatro duzias de quiabos novos, inteiros, e fervem-se em agua e sal ; tendo fervido trez a quatro vezes, tirão-se, collocão-se n'um prato, e servem-se, pondo por cima um môlho de gordura, vinagre e bastante pimentas comarís.

28. Quiabos guisados com carne. — Parte-se uma porção de quiabos em rodellas, refogão-se em gordura quente, ajuntando uma porção de carne picada, sal, pimentas comarís, e um pouco d'agua ; deixão-se ferver e servem-se com angú.

Tomates.

29. Tomates guisados. — Parte-se uma duzia de tomates maduros, escaldão-se, tirão-se com uma escumadeira, e deitão-se n'uma cassarola com manteiga de vacca ; estando

apolvilhados com farinha de trigo e pimenta, frigem-se um poucochinho, e accrescenta-se um calix de vinho; deixão-se ferver um pouco e servem-se.

30. Chuchús ou machiches.—Preparão-se pelos mesmos processos da abobora d'agua.

OS GRAOS

1. Arroz refogado á brazileira. — Escolhe-se e lava-se um prato de arroz ; põe-se uma panella sobre fogo vivo, com duas colheres de gordura, e frige um pouco ; deita-se o arroz dentro, e mexe-se durante cinco a oito minutos ; ajuntão-se uma garrafa d'agua, sal, salsa, folhas de cebola, uma duzia de tomates, uma pitada de pimenta da India ; tendo seccado, serve-se.

2. Arroz refogado á chineza. — Escolhe-se um prato de arroz, lava-se, e põe-se ao fogo com agua, sal e uma colher de manteiga ; deixa-se ferver, seccar bem, e serve-se.

Bola de coser arroz.

3. Arroz refogado com amendoim. — Frigem-se duas colheres de gordura ou manteiga de vacca ; estando bem quente, deita-se-lhe meio prato de arroz escolhido e lavado ; mexe-se e ajunta-se meia libra de amendoim torrado, e socado com quatro colheres de assucar; accrescentão-se uma garrafa de agua, pouco sal, e casquinhas de limão ; ferve-se até seccar bem e serve-se.

4. Arroz refogado com batatas doces. — Deitão-se n'uma panella agua, gordura, sal, salsa, um pouco de pimenta

da India, algumas batatas doces descascadas, e um prato de arroz escolhido e lavado ; deixa-se ferver até ficar cozido, e depois de secco, serve-se.

Pelo mesmo modo, se póde preparar com mandiocas e bananas.

5. **Arroz cozido com leite.** — Coze-se meio prato de arroz escolhido e lavado em uma garrafa de leite, com pouco sal, e salsa ; estando cozido e secco, deita-se no prato e serve-se, pondo um pouco de manteiga de vacca por cima.

6. **Arroz estufado com queijo.** — Tendo-se escolhido e lavado meio prato de arroz, refoga-se em duas colheres de gordura, mexe-se, e ajuntão-se nma garrafa de leite, sal, folhas de cebola, e um pedaço de queijo cortado em fatias delgadas ; tapa-se e coze-se sobre um fogo moderado, até o arroz ficar bem secco ; deita-se no prato e serve-se.

7. **Cangica.** — Toma-se uma porção de milho, soca-se no pilão, pondo nmas palhas dentro para clarear e limpar facilmente o farelo on a casquinha que cobre o milho ; depois de bem socado, assopra-se n'uma peneira para sair todo o farelo; depois de bem limpo, põe-se a cozer em nma panella com bastante agua, para que coza bem, e serve-se.

Algumas pessoas usão comel-a com assucar, vinho e queijo ou manteiga.

8. **Cangica cozida com amendoim.** — Toma-se uma porção de cangica, põe-se a cozer com amendoim socado, assucar e bastante agua ; estando cozida, ajunta-se nma garrafa de leite, ferve-se mais um ponco e serve-se.

9. **Cangica cozida com leite.** — Toma-se uma porção de cangica, e ferve-se em leite ; estando cozida, ajuntão-se trez colheres de manteiga de vacca, quatro colheres de queijo ralado, ferve-se mais nm pouco e serve-se.

10. **Cangiquinha.** — A cangiquinba se prepara pelo mesmo modo que o arroz sem differença alguma.

11. **Cevadinha.** — Coze-se uma porção de cevadinha em agua e sal ; estando cozida, deitão-se duas colheres de manteiga, duas chicaras de nata de leite e serve-se.

12. **Cevadinha frita.** — Coze-se uma porção de cevadinha em leite ; estando cozida, deixa-se o leite coagular-se ; corta-se depois em fatias, frige-se em manteiga, e serve-se, cobrindo com pão ralado.

13. Favas refogadas. — Toma-se uma porção de favas novas e ainda verdes ; frige-se então uma colher de gordura com umas folhas de cebola picada ; ajuntão-se uma chicara d'agua, e as favas, e fervem-se durante meia hora ; deitão-se-lhes sal, salsa e um pouco de sumo de limão ou vinagre, e servem-se.

14. Favas cozidas. — Toma-se uma porção de favas, põem-se de môlho em agua fria durante algumas horas ; tirão-se e põem-se a cozer em agua e sal ; tendo fervido, tira-se a panella do fogo, e escorre-se a agua.

Por outra parte, frige-se uma quarta de toucinho picado, com uma cebola picada, salsa e sal ; deitão-se as favas, mexem-se e ajunta-se a agua em que cozer as favas ; deixa-se ferver até seccar, e serve-se; querendo, ajunta-se n'esta occasião, uma colher de vinagre ou sumo de laranja azeda.

15. Favas do reino refogadas. — Toma-se uma porção de favas do reino, fervem-se em agua para poder tirar uma pellicula que as cobre; por este modo, espremendo-se entre os dedos, sae facilmente.

Por outra parte, frige-se um pouco de gordura, ajuntão-se meia garrafa d'agua, sal, salsa, folhas de cebolas e as favas cozidas e descascadas ; ferve-se durante um quarto d'hora, ajunta-se um calix de vinagre e serve-se.

16. Favas novas com leite. — Depois de escaldadas e escorridas, põem-se em uma cassarola com um pouco de manteiga ; semeia-se por cima um pouco de farinha de trigo, e refogão-se ; molhão-se com nata ou leite bem gordo, deixão-se cozer de vagar, engrossão-se com gemas d'ovos, e servem-se.

17. Feijão branco ensopado. — Coze-se uma porção de feijão branco, estando cozido, frige-se, por outra parte, uma colher de gordura, deita-se-lhe o feijão escorrido, mexe-se, accrescentão-se o caldo reduzido, sal, salsa, e folhas de cebola ; deixa-se ferver um pouco e serve-se.

18. Feijão branco guisado. — Coze-se uma porção de feijão branco ; frigem-se, por outra parte, duas colheres de manteiga, duas de farinha de trigo e uma cebola picada ; ajuntão-se duas colheres de vinagre, mexe-se e ajuntão-se o feijão cozido, o caldo, sal e salsa; deixa-se ferver e serve-se.

19. Feijão branco guisado com ovos. — Frigem-se duas colheres de gordura com uma colher de fubá mimoso, e

uma cebola cortada; ajunta-se o feijão cozido em agua e sal, e escorrido ; mexe-se e ajunta-se o caldo do feijão ; estando fervendo, quebrão-se uns ovos dentro, de maneira que fiquem inteiros, e querendo-se, ajunta-se um calix de sumo de laranja da terra, e serve-se.

20. Feijão marumbé refogado. — Refoga-se uma cebola cortada em rodellas, em duas colheres de gordura ajuntão-se uma garrafa d'agua e o feijão lavado ; deixa-se ferver até o feijão estar cozido, e serve-se.

21. Feijão marumbé á mineira. — Coze-se uma porção de feijão marumbé em agua e sal ; estando cozido, escorre-se a agua, e tendo aquecido um pouco de gordura com salsa e folhas de cebolas, deita-se o feijão ; mexe-se, e ajunta-se o caldo; deixa-se ferver, e serve-se.

22. Feijão preto á moda brazileira. — Escolhe-se e lava-se uma porção de feijão preto ; escorre-se e põe-se a ferver em agua durante seis a oito horas, ajuntando de vez em quando um pouco d'agua quente, á proporção que secca ; estando cozido, escorre-se a agua.

Derretem-se, por outra parte, duas colheres de gordura, deitão-se-lhes umas folhas de cebola, um dente d'alho, e sal; em seguida, ajunta-se o feijão ; mexe-se com uma colher de páo, machuca-se bem o feijão, e ajunta-se o caldo que se escorrer, ferve-se até quasi seccar a agua, e serve-se.

23. Feijão preto á moda dos colonos. — Tendo cozido o feijão, escorre-se a agua ; por outra parte, frige-se uma cebola picada em manteiga, com salsa, sal, e deita-se o feijão sem esmagal-o e serve-se.

24. Feijão preto em tutú. — Coze-se uma porção de feijão, escorre-se e tempera-se com bastante gordura, sal, alho, cebola, pimenta da India ; ajuntão-se o caldo do feijão, e uma porção de farinha de milho ou de mandioca ; mexe-se bem sobre o fogo até a farinha ficar cozida e serve-se, deitando em cima uma roda de linguiças fritas ou assadas e umas rodellas de batatinhas.

25. Feijão preto em tutú á bahiana. — Coze-se uma porção de feijão em agua e sal ; estando cozido, escorre-se o caldo ; frige-se um pedaço de toucinho picado com salsa, cebola, pimentas comarís, sal e um dente de alho ; deita-se o feijão, e mexe-se machucando ; accrescenta-se uma porção de agua quente e farinha de mandioca, mexendo até formar uma

pasta meia dura ; põe-se no prato, cobrindo com um ramo de salsa e folhas de cebolas picadas, e deitando por cima uma meia porção de gordura ; serve-se com lombos de porco, leitão assado ou linguiças fritas.

26. Feijoada. — Deita-se o feijão escolhido e lavado n'uma panella com agua, sal, um pedaço de toucinho, umas linguiças, carne de porco, carne secca, carne de colonia, duas cebolas partidas, e um dente d'alho ; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a agua reduzida, serve-se.

27. Grão de bico cozido. — Escolhe-se e lava-se uma porção de grãos de bico, e põe-se a cozer sobre o fogo durante seis horas e mais, supprindo com agua de vez em quando ; estando cozidos, derrete-se uma colher de manteiga com uma cebola picada, sal e um dente d'alho pisado ; ajuntão-se os grãos de bico com seo caldo ; ferve-se até reduzir a agua e serve-se.

28. Guandú ensopado. — Toma-se uma porção de guandús ainda molles, fervem-se com pouca agua e sal ; derrete-se n'uma cassarola uma colher de gordura com uma cebola picada, deitão-se o guandú com o môlho, um pouco de salsa, ferve-se sobre um fogo moderado e serve-se.

29. Guandú guisado. — Coze-se uma porção de guandús em agua e sal, escorre-se a agua, quando estiverem cozidos, e frige-se uma colher de fubá mimoso com duas colheres de gordura, pouco sal, um dente d'alho, salsa, folhas de cebola ; ajunta-se meia garrafa d'agua, e quando o fubá estiver corado, accrescenta-se um calix de sumo de laranja azeda ; ferve-se um pouco, e deita-se o guandú n'este môlho; deixando ferver sobre brazas, serve-se.

30. Hervilhas refogadas. — Derrete-se uma colher de gordura, deitão-se um pouco de sal e as hervilhas verdes escaldadas e escorridas ; ajuntão-se pouca agua e um pouco de assucar limpo, ferve-se um pouco, deixa-se seccar e serve-se.

31. Hervilhas cozidas. — Ferve-se uma porção de hervilhas em pouco agua e sal ; derrete-se depois uma colher de gordura, mistura-se com uma cebola picada, um pouco de noz moscada e uma colher de pão ralado ; lanção se as hervilhas cozidas com o caldo, deixa-se cozer mais um pouco, e serve-se.

32. Hervilhas guisadas. — Frige-se um pedaço de toucinho com salsa picada ; accrescenta-se uma porção de hervilhas fervidas em agua e sal ; mexe-se e ajunta-se uma gema d'ovo batida com uma chicara de vinho, e uma colher de vinagre ; ferve-se mais um pouco e serve-se

33. Hervilhas guisadas com camarões. — Ferve-se uma porção de hervilhas em pouca agua e sal.

No mesmo tempo, frigem-se duas colheres de gordura com cebola, salsa picada, um dente de alho pisado, meia duzia de tomates, pimenta e sal ; accrescentão-se, em seguida, as hervilhas com o caldo e uma porção de camarões crús e descascados ; deixa-se ferver durante meia hora e serve-se.

Pelo mesmo modo se podem preparar vagens de feijões.

34. Hervilhas guisadas com nata. — Refoga-se uma colher de farinha de trigo com outra de manteiga de vacca e uma cebola picada ; ajuntão-se as hervilhas verdes, um pouco de sal, e duas chicaras de nata, ou leite gordo ; deixa-se ferver durante meia hora, e serve-se.

35. Hervilhas guisadas com ovos. — Derrete-se uma colher de gordura e um pouco de sal ; quando estiver quente, refoga-se uma porção de hervilhas verdes ; ajunta-se um pouco de agua e assucar, ferve-se, e quando estiver fervendo, quebrão-se uns ovos, de modo que fiquem inteiros ; deixão-se cozer mais um pouco, e servem-se.

36. Hervilhas seccas refogadas. — Ferve-se uma porção de hervilhas seccas em agua e sal ; estando cozidas, frigem-se um pedaço de toucinho e uma cebola picada ; põe-se um pouco de assucar, e ajuntão-se as hervilhas seccas cozidas ; deixa-se ferver um pouco e serve-se.

37. Hervilhas seccas em polpa. — Coze-se uma porção de hervilhas seccas em agua e sal ; escorre-se a agua e passão-se na peneira ; frige-se depois um pedaço de toucinho picado, deita-se a polpa e mexe-se, pondo a massa sobre um prato ; deitão-se por cima pão cortado em pequenos pedaços fritos em gordura, até ficarem bem torrados e uma cebola picada, e serve-se.

38. Hervilhas seccas em quibebe. — Toma-se a polpa das hervilhas, frige-se em chicaras de nata de leite, com duas colheres de assucar ; ferve-se sobre brazas, mexendo até endurecer ; põe-se sobre um prato, e tendo coberto de pão ralado e manteiga derretida, serve-se.

Em logar da nata de leite, póde-se empregar o vinho branco.

39. Hervilhas verdes com cenouras. — Toma-se uma porção de hervilhas verdes e cenouras novas picadas e refogão-se n'um pouco de manteiga; accrescentão-se logo meia garrafa d'agua, e sal; tendo fervido um pouco, ajuntão-se um pouco de vinho branco e um pouco de assucar; continua-se a ferver, e serve-se.

40. Lentilhas ensopadas. — Ferve-se uma porção de lentilhas em agua e sal; estando cozidas, frigem-se duas colheres de manteiga, um pouco de sal, uma cebola picada; ajuntão-se logo as lentilhas com o caldo, uma chicara de vinagre, deixão-se ferver mais um pouco e servem-se.

Lentilhas.

41. Mangalós refogados. — Coze-se uma porção de mangalós em agua e sal; estando cozidos, passão-se por uma peneira; frigem-se uma duzia de tomates, salsa, folhas de cebola, pimenta moida e gordura; ajuntão-se a polpa do mangaló, e uma colher de sumo de laranja da terra azeda; mexe-se, põe-se sobre um prato, e serve-se com linguiças fritas.

42. Mangalós guisados. — Fervem-se os mangalós in agua e sal; estando cozidos, escorre-se a agua; frige-se, n'esta occasião, um pedaço de toucinho picado, e deitão-se os mangalós; ajuntão-se um pouco d'agua e um pouco de suma de laranja azeda, e serve-se.

43. Vagens refogadas. — Picão-se e destalão-se umas vagens verdes; escaldão-se e refogão-se em gordura; accrescentão-se meia garrafa d'agua e sal, e ferve-se sobre brazas, pondo em cima d'ellas um pouco de vinagre e pimenta da India moida.

44. Vagens guisadas. — Coze-se uma porção de vagens picadas em agua e sal ; ajunta-se uma gema d'ovo batida e desfeita n'um calix de vinho ; frige-se na mesma occasião uma cebola picada, ajunta-se uma chicara d'agua, e tendo fervido, ajuntão-se as vagens com o caldo, deixão-se acabar de cozer sobre brazas, e servem-se.

45. Vagens guisadas inteiras. — Toma-se uma porção de vagens, destalão-se, e põem-se a cozer inteiras só com agua e sal ; estando bem cozidas, tirão-se com uma escumadeira, deitão-se sobre um prato, e servem-se, pondo por cima um môlho de vinagre, gordura bem quente, bastante pimenta da India ou comarís.

46. Vagens guisadas com ovos. — Toma-se uma porção de vagens, destalão-se e picão-se ; em seguida, põem-se a cozer em agua, sal e pimenta ; deixão-se ferver bem, e quando estiverem fervendo, quebrão-se uns ovos dentro, de maneira que fiquem inteiros ; deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

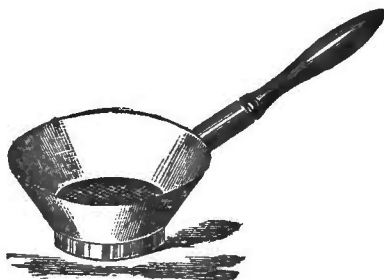
47. Hervilhas novas com leite. — Faze-se cozer em agua e sal uma porção de hervilhas, e estando cozidas, põem-se a escorrer em uma peneira ; por outra parte, põe-se em uma cassarola um pouco de manteiga, que se derrete sobre o fogo ; ajuntão-se as hervilhas, accrescentando depois, aos poucos, um copo de leite gorda ou nata de leite, para cada garrafa de hervilhas ; ajuntão-se trez colheres de assucar limpo, tirão-se do fogo e engrossão-se com duas gemas d'ovos.

CAPITULO XIV

OS MOLHOS

Os môlhos acompanhão como adubos as comidas seccas, a carne, os legumes, batatas, massas, etc. e devem, portanto, serem classificados, porque os môlhos, ou *sauces* em francez, como taes só servem para as carnes, por sua composição picante, e não podem servir com algumas massas, para as quaes se preparão os môlhos doces; principiaremos portanto pelos môlhos que servem para carne, seguindo-se os môlhos para legumes, e concluindo este capitulo com os môlhos doces para massas.

Os acepipes que entrão na composição dos môlhos para carne são : a pimenta, o cravo da India, a canella, noz moscada, o cardamomo, a mostarda em pó subtil e inteira; pimenta comarí verde, ou conservada n'aguardente e sal, ou vinagre e sal ; o pimentão verde ou maduro fresco ou em conserva, a raiz do rabão, gengibre, alcaparras, salsa, aipo, limão, tomates,

serpol, mangerona, segurelha, cebolas, cebolinhos, alhos, açafrão, o louro, a baunilha, a valeriana ou herva benta, agua de flor de laranja, a aguardente, o vinho, etc.

Passador para môlho

PREPARAÇÃO PARA MOLHOS

1. Agua de alho. — Toma-se uma cabeça de alho, pisa-se com um pouco de sal, e uma colher d'agua, passa-se por uma peneira ; esta é a polpa empregada para os môlhos.

2. Essencia de cogumelos. — Alimpa-se uma porção de cogumelos, põe-se em uma terrina sobre sal, e deixão-se ficar até o outro dia ; depois d'isto, espremem-se bem, deitando sobre a massa, que ficou na peneira, alguma agua para sair mais substancia.

Ferve-se este sumo com um pouco de pimenta, e cravo da India, escumando-se de vez em quando ; coa-se e guarda-se em pequenos vidros com dois dentes de cravo da India, e um grão de pimenta, para, quando se quizer, aromatisar algum môlho.

3. Extracto de carne para môlho. — Este môlho é de grande utilidade n'uma cozinha de casa nobre ; serve simplesmente para carnes assadas, ou para compor com elle os outros môlhos, em logar do caldo de vacca.

Guarnece-se com manteiga uma cassarola de bastante capacidade ; cobre-se o fundo com meia libra de fatias de tou-

cinho, e duas libras de carne de vacca, cortada em pequenos pedaços, põem-se sobre um fogo vivo, e deixão-se frigir uma hora, estando a cassarola bem coberta, e evitando, porém, de não queimar-se o toucinho; ajunta-se de vez em quando, uma colher de caldo de carne de vacca, accrescentando-se depois duas garrafas de caldo de carne, sal, pimenta, cravos da India, um ramalhete de plantas aromaticas, e alguns cogumelos; deixa-se cozer tudo sobre um fogo moderado trez a quatro horas; tira-se a gordura, e coa-se por um guardanapo.

4. **Manteiga de alho.** — Socão-se duas cabeças de alho, até reduzir em polpa; mistura-se com uma colher de manteiga, e guarda-se para temperar os môlhos.

Alho.

5. **Manteiga de anchovas.** — Toma-se meia duzia de anchovas, lavão-se bem, e cozinhão-se com um pouco d'agua; passão-se por uma peneira, e amassão-se com outro tanto de manteiga.

6. **Substancia para môlhos.** — Tomão-se um pedaço de carne magra de vacca, presunto (ou perna de porco), gallinha; frige-se isso tudo picado sobre um fogo brando em manteiga ou gordura, durante meia hora; deitão-se depois um

pouco d'agua, cebola, salsa, e dois cravos da India, e deixa-se cozer quatro horas, escumando-se bem ; passa-se por uma peneira fina, e guarda-se para compor os môlhos.

MOLHOS PARA CARNES

1. Molho adubado. — Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pelles de toucinho e uma mão de vacca cortada em pedacinhos, sal, pimenta, salsa, cebolinhos, louro, cravo da India, cebolas, cenouras, e com elles o perú, ganso ou pato, que se quer cozer ; ajuntão-se um copo de vinho branco, outro tanto d'agua e de substancias para môlho, como tambem meio copo de aguardente ; deixa-se ferver sobre um fogo moderado, durante trez a quatro horas, grudando a tampa da cassarola com tiras de papel untado, para os vapores não sairem, e serve-se.

2. Molho de amoras. — Ferve-se uma porção de amoras com agua e sal ; tirão-se e deixão-se escorrer ; deitão-se depois n'uma porção de caldo de carne de vacca, ou melhor da substancia de môlho, e ajunta-se uma porção de espinafres picados, e serve-se com aves cozidas, etc.

3. Molho para assados. — Cortão-se um peito de gallinha, dois ovos cozidos duros, e uma cebola, em pequenos pedaços muito miudos ; ajuntão-se quatro colheres de caldo de carne de vacca, oito pimentas comarís, esmagadas com o sumo de um limão, e aquece-se um pouco para servir-se com carne de grelha.

4. Molho de azedas. — Tomão-se alguns molhos de azedas, picão-se em bocadas miudos, e põem-se sobre brazas, n'uma cassarola coberta, deixando-se ferverem um pouco na sua propria agua : depois, ajuntão-se um pouco de manteiga de vacca, um pouco de caldo de carne, sal, noz moscada e assucar ; deixa-se ferver meia hora, e engrossa-se com algumas gemas d'ovos, e um pouco de polvilho ; serve-se com peixe cozido, assado, e carne de vacca cozida.

5. Molho da boa cozinheira. — Fação-se frigir, em fogo moderado, uma duzia de cogumelos (ou *champignons*) cortados, uma cenoura, uma raiz de aipo, uma cebola cortada

em talhadas, cebolinhos, salsa; ajunte-se depois pouco a pouco e mexendo, uma chicara de caldo de carne de vacca, e accrescente-se, por fim, outro tanto de vinho branco e salsa, a vontade; deixe-se ferver uma hora, e passe-se por uma peneira de seda ou cabello.

Do outro lado, ferve-se um pão n'um copo de leite até seccar, e passa-se por uma peneira; ajunta-se esta polpa ao caldo, e serve-se; algumas pessoas gostão de ferver com o pão, um dente de alho.

6. Molho para carne de grelha. —Ponhão-se n'uma cassarola um pouco de manteiga, um pouco de cebolinhos, serpol, salsa, aipo bem picado; deixe-se aquecer, ajuntem-se algumas chicaras de caldo de carne de vacca, e algumas colheres de vinagre; deixe-se ferver meia hora, e sirva-se com carne cozida ou assada na grelha.

7. Molho de cogumelos inteiros. — Cozão-se cogumelos e batatinhas, e decasquem-se; frija-se, depois, um pouco de fubá de cangica, ou farinha de trigo, na manteiga, ajuntem-se os cogumelos e batatinhas, azeitonas, alcaparras, talhadas de limão, algumas sardinhas picadas, e um pouco de assucar, e deixe-se ferver tudo.

Serve-se com carne de porco assada, ou carne de vacca.

8. Molho dourado. — Põe-se n'uma cassarola, uma colher cheia de manteiga, sal e pimenta da India; quando estiver derretida, ajunta-se uma colher de farinha de trigo ou polvilho.

Quando estiver bem misturada, tirá-se do fogo, e accrescentão-se duas gemas de ovos batidas com uma ou duas colheres de vinagre; ajunta-se um pouco de substancia de carne de vacca estufada.

E' um verdadeiro môlho dourado, muito delicado, facil a fazer, e que se póde servir com quasi todas as carnes assadas e fritas, empadas, etc; emprega-se em todos os casos em que se emprega o môlho branco.

9. Molho hespanhol. — Põem-se n'uma cassarola um pouco de gordura com carne de vacca cortada em pequenos pedaços, cebola. cenoura, cravo da India, e deixão-se frigir sobre brazas meia hora; depois ajunta-se um pouco de farinha de trigo ou fubá de cangica, accrescentão-se agua, um pouco de salsa, e deixa-se ferver quatro horas; depois coa-se por peneira fina e serve-se com carne.

10. Môlho estimulante. — Deitão-se n'uma cassarola um copo de vinagre,serpol, folhas de louro, um dente de alho, cebola, pimenta ; deixa-se ferver tudo até ficar nos dois terços ; accrescentão-se caldo de carne assada, um pouco de vacca substancia de carne assada, um pouco de farinha de trigo frita com manteiga, emfim o que houver na occasião, passa-se, no crivo.

Querendo, depois de coado, faz-se derreter na cassarola manteiga, que se engrossa pouco a pouco, com farinha de trigo, mas sem deixar criar côr, deita-se alli o môlho acima, ao qual se accrescentarão temperos cortados em pequenas parcellas ; põe-se tudo a ferver, e deita-se sobre costelletas, carnes requentadas, etc.

11. Môlho á franguinha. — Faz-se como o môlho á fricassé ; porém, se engrossa o môlho com algumas gemas de avos.

12. Môlho de fricassé. — Deita-se n'uma cassarola uma colher de gordura, e estando bem quente, ajunta-se, mexendo, uma colher bem cheia de farinha de trigo ou fubá de cangica, pondo logo, depois, dois copos de agua quente, sal, pimenta, salsa e cebola ; deita-se-lhe, então, a carne de vacca, gallinha ou vitella já cozida, e deixa-se cozer tudo ainda uma hora sobre fogo moderado; querendo, póde-se ajuntar, depois, uns cogumelos, cebolas, alcachofras, ou batatinhas descascadas, para cozer junto.

13. Môlho de giló.—Cortão-se em pequenos pedaços trez ou quatro gilós, n'uma cassarola, com oito chicaras de subtancia, um pouco de sal,quatro pimentas comarís,e o sumo de um limão; ferve-se e serve-se para carne de vacca ou de porco assada.

14. Môlho de laranjas verdes. — Espreme-se uma porção de laranjas verdes, coa-se o sumo,misturão-se um pouco de sal, e pimenta da India moida, e serve-se frio, com carne assada fria, e leitão assado.

15. Môlho de limão. — Amassa-se uma pequena colher de farinha de trigo,com um pouco de manteiga de vacca, quatro gemas d'ovos, e a casquinha de um limão ; ferve-se, mexendo até ficar cozido ; ajuntão-se mais um calix de vinho branco, e uma colher de vinagre ; este môlho serve-se com lingua de vacca, frangos, marrecos, etc.

16. Môlho avinagrado para lombo e lingua de vacca. — Fervem-se uma colher de fubá de cangica ou

farinha de trigo torrada, até ficar castanha, duas colheres de vinagre, duas chicaras de vinho e quatro d'agua, cravo da India, assucar, passas e amendoas descascadas e cortadas em pequenos pedaços; deixa-se ferver tudo por meia hora, e serve-se.

17. Môlho mineiro. — Esmaga-se meia duzia de pimentas comarís frescas ou de conservas, espreme-se sobre ella o sumo de um limão gallego, ajuntão-se seis a oito colheres de caldo de carne, e servem-se com carnes cozidas, repolho, etc.

Em vez de sumo de limão, usa-se tambem dos differentes vinagres fabricados no paiz, como sejão: vinagre de canna, de bananas, de amoras, etc.

O môlho, porém, mais saudavel é o de laranja azeda, em vez de limão gallego, ou vinagre.

18. Môlho de mostarda aperfeiçoado. — Misturão-se bem trez colheres de môlho de mostarda ingleza, trez de vinagre, trez de agua, uma colher de manteiga, trez de gemas de ovos, e duas colheres de assucar; põe-se depois sobre brazas, e aquece-se, mexendo sempre, até principiar a ferver; serve-se com carnes de todas as qualidades.

19. Môlho á Orléans, — Põem-se n'uma cassarola quatro colheres de vinagre, pimenta, cebolas picadas, manteiga; fervem-se, accrescenta-se farinha de trigo, e frige-se em manteiga preparada de antemão, á parte, e que se apertou até tomar uma côr fechada, e diluida com caldo de carne de vacca ou agua.

Na occasião de servir-se, accrescentão-se quatro pepinos picados, uma cenoura cozida, trez claras de ovos duros cortadas em pedaços, os lombos de trez anchovas picados, muito miudos, e uma colherada de alcaparras; deixa-se aquecer um pouco, e serve-se com patos, carne de vacca ou vitella.

20. Môlho pardo. — Frigem-se n'um pouco de gordura alguns pedaços de carne de vacca assada, e uma porção de cascas de pão ralado; passada meia hora, ajuntão-se folhas de cebolas, salsa, sal, um pimentão, e algumas chicaras de caldo de carne, ou substancia para môlhos; deixa-se ferver mais meia hora, coa-se, e querendo, ajunta-se um pouco de vinagre ou sumo de limão antes de servir.

21. Môlho pardo de alcaparras. — Torrão-se algumas colheres de fubá de cangica, ou farinha de trigo, até ficarem de côr alambreada escura; põem-se a ferver n'uma po-

quena porção de caldo de carne de vacca, com cebolas picadas, folhas de louro, um ramo de salsa, mangericão, serpol, algumas colheres de alcaparras, algumas passas, casquinhas de limão, cravo da India, sal, um pouco de assucar, e uma colher de vinagre.

Este môlho serve-se com marrecos assados, lingua de vacca, caças, etc.

22. Molho pardo de alcaparas com vinho. — E' feito como o môlho de alcaparras, porém em logar do caldo de carne de vacca, ferve-se os adjuntos, com vinho tincto diluido com outro tanto d'agua.

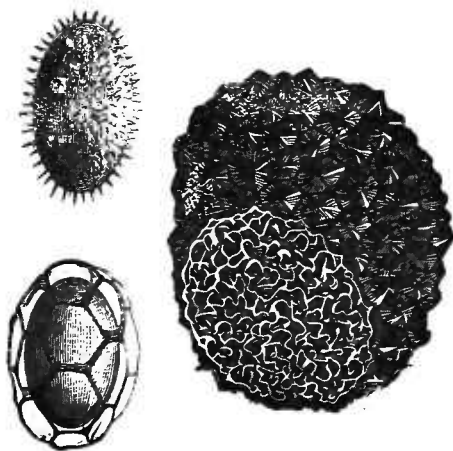
23. Molho pardo á mineira. — Na occasião de matar a gallinha, apanha-se o sangue n'um prato que contenha duas colheres de vinagre; frige-se a gallinha cortada em pedaços em duas colheres de gordura; passados quinze minutos, ajuntão-se uma garrafa d'agua, sal, salsa, folhas de cebolas e estando cozida, tirão-se os pedaços do caldo, e ajuntão-se o sangue e alguns cravos da India, uma colher de fubá de cangica, ou meia colher de polvilho, e um pouco de assucar; deixa-se ferver meia hora, engrossa-se, querendo, com duas gemas de ovos; deitão-se depois os pedaços da gallinha, dá-se mais uma fervura e serve-se.

24. Molho picante dourado. — Mistura-se um pouco de manteiga com uma colher de polvilho, duas gemas d'ovos, uma colher de pó de mostarda ingleza, uma chicara de caldo de carne, vinho ou agua avinagrada, conforme a vontade, um pouco de sal e de assucar; põe-se n'uma cassarola sobre brazas, e deixa-se ferver um pouco para servir-se.

25. Molho picante pardo. — Frige-se uma colher de farinha de trigo ou fubá de cangica n'uma colher de gordura ou manteiga de vacca, até ficar corada; ajuntão-se depois uma cebola picada, uma colher de mostarda em pó, algumas talhadas de limão, sal e caldo de carne quanto basta; ajuntão-se, depois, um pouco de vinagre, assucar e sumo de limão, e serve-se.

26. Môlho de pobre. — Picão-se algumas cebolas e salsa bem fina, põem-se n'uma cassarola com um pouco de agua ou caldo de carne, um pouco de fubá de cangica, e uma colher de vinagre; deixa-se ferver até ficar cozida a cebola.

N'este môlho aquecem-se as carnes frias.

27. Molho da princeza. — Tomão-se tuberas, uma fatia de presunto, folhas de salsa, uma cebola, e folhas de louro; frigem-se por meia hora sobre brazas ; ajuntão-se, depois, um pouco de substancia para môlhos, um calix de vinho branco, sal, um pimentão e deixa-se ferver mais meia hora ; coão-se e ajuntão-se duas gemas de ovos batidas com um pouco de substancia; póde ajuntar-se um pouco de vinagre ou sumo de limão.

Tuberas.

28. Molho de rabão. — Toma-se a raiz de um rabão que se rala, ajuntão-se uma colher de povilho, uma de vinagre, um pouco de sal, assucar, seis chicaras d'agua, e deixa-se co zinhar sobre brazas até principiar a ferver ; serve-se com car nes cozidas.

29. Molho de rei. — Tomão-se um pedaço de carne de vacca assada, uma fatia de presunto, duas cebolas picadas bem miudo; deixa-se ferver por quatro horas sobre fogo moderado, e ajunta-se um pouco de farinha de trigo ; frige-se em manteiga, pimenta da India e sumo de limão ; deixa-se ferver por um pouco, e coa-se por peneira fina; serve-se para carnes assadas e refogadas.

30. Môlho restaurante. — Pica-se uma porção de agriões, cerefolio, mangerona, folhas de cebolas, de tudo partes iguaes; deitão-se n'uma cassarola caldo de carne de vacca, pimenta, sal e vinagre; deixa-se ferver por quinze minutos com estas hervas; depois que sair do fogo, ajunta-se um pouco de manteiga amassada com farinha de trigo; mexe-se até estar inteiramento derretida e serve-se.

31. Môlho restaurante frio. — Tomão-se uma porção de agriões á vontade, cerefolio, mangerona, cebolinhos, alho, salsa, grelos de aipo, mangericão, alcaparras, anchovas, tudo bem picado, e socado em almofariz de pedra, accrescentando-se depois mais uma gema de ovo batida com um pouco de azeite doce, e de vez em quando, um pouco de vinagre, para o succo não talhar; e continua-se a socar, até ficar na consistencia de um môlho; querendo-se ainda mais restaurante, ajunta-se um pouco de mostarda em pó.

32. Môlho romano. — Ponhão-se n'uma cassarola sobre um fogo brando, meia libra de manteiga, duas libras de presunto, uma libra de carne de vacca, e as coxas de um frango, tudo cortado em pequenos pedaços, com sal, pimenta, cravo da India, folhas de louro, e duas ou trez cebolas; estando tudo bem frito, accrescentem-se uma duzia de gemas de ovos cozidas, e esmagadas, e ajunte-se, pouco a pouco, uma garrafa de leite, deixando-se cozer mais uma hora, e mexendo-se continuadamente; em seguida, passe-se por uma peneira fina e sirva-se.

33. Môlho Roberto. — Ponhão-se n'uma cassarola uma colher de farinha de trigo, e outra de manteiga, aqueça-se até adquirir uma côr ruiva; ajuntem-se trez ou quatro cebolas picadas, continue-se aquecer, até a farinha tornar-se de uma côr alambreada; ajunte-se uma colher de vinagre, e mostarda franceza, misturando-se tudo.

Este môlho serve-se com lombo de porco frio ou perú.

34. Môlho de tomates. — Fervem-se dez ou vinte tomates com pimenta, um dente de alho, folhas de louro, serpol salsa e cebolas; depois de cozidos, passa-se a polpa, por peneira fina, põe-se, em seguida, manteiga n'uma cassarola, com uma colher de farinha de trigo, mistura-se a polpa dos tomates, deixa-se ferver por um pouco sobre brazas, e serve-se.

35. Môlho estimulante de tomates. — Frigem-se duas cebolas picadas, vinte ou trinta tomates, sal, serpol, fo-

lhas de louro, um pouco de açafrão, alguns pimentões com uma ou duas colheres de caldo de carne de vacca, e uma colher de manteiga ; depois de tudo cozido, passa-se por uma peneira, esmagando-se bem para passar, e serve-se com carnes e peixes.

Como este môlho é muito estimulante, devem as pessoas de estomago fraco absterem-se d'elle.

36. Môlhos de tubaras. — Refoguem-se quatro onças de tubaras bem limpas, em quatro onças de manteiga ; ajuntem-se depois duas chicaras de extracto de carne, deixem-se ferver sobre fogo moderado durante uma hora, e sirvão-se.

37. Môlho de miudos. — Cubra-se o fundo de uma cassarola com rodellas de cebola, pedaços de mocotó de vacca, pelles de toncinho, cenouras picadas, alho, cravo da India e um pouco d'agua ; deixe-se perto do fogo, para acabar de cozer, bem coberto e a fogo vivo, até ficar bem cozido, ajunte-se mais agua , tire-se a gordura, escume-se e coe-se por um guardanapo.

MOLHOS PARA LEGUMES

38. Môlho para feijão branco e vagens. — Misturão-se seis gemas de ovos, com uma colher de farinha de trigo, accrescentão-se depois uma chicara de vinagre e trez de agua, um pouco de manteiga, sal e um pouco de assucar ; ferve-se e aquece-se sobre brazas, mexendo-se até ferver, e deita-se sobre as favas cozidas n'agua e sal.

39. Môlho para palmitos. — Frige-se um bom pedaço de manteiga com farinha de trigo ou fubá de cangica, ajunta-se um pouco de noz moscada, e quanto for preciso da agua, em que se cozeo os palmitos inteiros ; deixa-se ferver por quinze minutos, e engrossa-se com duas gemas de ovos ; deita-se sobre os palmitos inteiros, e serve-se.

MOLHOS PARA CARNES E PEIXES

40. Molho à la daube. — Batem-se duas colheres de bom vinagre, duas colheres de azeite doce, um pouco de pi·

menta, outro tanto de sal e assucar, até ficarem bem misturados; ajuntão-se um pouco de casquinhas de limão, e pouco a pouco, tanto vinagre, quanto for preciso para o môlho; serve-se frio, para carnes frias, tanto de porco como de vacca, e para peixe frito.

41. Molho apimentado. — Frige-se um pouco de farinha de trigo com manteiga, até tomar uma côr alambreda; tira-se do fogo, ajuntão-se algumas cebolas, cebolinhos, louro, serpol, salsa e pimenta, tudo picado miudo, algumas chicaras de caldo de carne de vacca, e deixa-se ferver por quinze minutos; coa-se por uma peneira fina e serve-se.

Pimenta.

42. Molho da Tartaria. — Toma-se uma porção de mangerona, cebolinhos, serpol, picado tudo muito miudo, e ajuntão-se sal, mostarda franceza, pimenta e vinagre; em seguida, deita-se azeite doce aos poucos, mexendo-se sempre; se o môlho ficar grosso, põe-se mais um pouco de vinagre, e se estiver salgado, ajunta-se mais azeite e mostarda.

Este môlho serve-se frio com carnes assadas frias e peixe cozido

43. Molho Bechamel. — Frige-se n'uma colher de gordura uma colher de polvilho, e ajuntão-se, logo depois, sal, pimenta, e pouco a pouco meia garrafa de leite já cozido; deixa-se ferver por um pouco e serve-se.

44. Outro parisiense. — Frigem-se n'uma colher de manteiga trez colheres de farinha de trigo, uns pedaços de cebola, cenouras picadas, salsa, e ajuntão-se leite cozido, sal, pimenta, noz moscada; deixa-se ferver por uma hora sobre brazas e serve-se com carnes de aves.

45. Molho Bechamel gordo. — Frigem-se com um pedaço de toucinho algumas cenouras, e duas cebolas; ajuntão-se algumas chicaras de substancia de môlho, pimenta, noz moscada, pimenta da India, folhas de louro, salsa e sal; deixa-se ferver por uma hora, coa-se e ajuntão-se trez colheres de farinha de trigo frita em uma colher de gordura; por fim, ajunta-se uma chicara de nata de leite, deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

46. Molho branco. — Frigem-se durante meia hora, e n'um pouco de gordura, carne de vitella, um pedaço de linguiça, e ajuntão-se depois duas chicaras de caldo de carne, um calix de vinho, um dente de alho, salsa, cravos, pimenta, o miolo de um pão, trez gemas de ovos cozidas e esmagadas; deixa-se ferver mais duas horas, coa-se e serve-se.

47. Molho de chefe de cozinha. — Põe-se sobre um prato um pouco de manteiga fresca com salsa picada bem miuda, sal, pimenta, noz moscada, e querendo-se, cebolinhos picados; ajunta-se o sumo de um limão, sumo de uvas verdes, ou de tomates, ou um pouco de vinagre.

48. Molho de alcaparras. — Deita-se n'uma cassarola uma colher de gordura ou manteiga de vacca, e estando derretida, põe-se uma colher de fubá de cangica, mexe-se e depois ajunta-se pouco a pouco um copo de caldo ou agua; depois de fervido, tira-se do fogo e ajuntão-se a gema de um ovo, desfeita n'uma colher de vinagre, um pouco de noz moscada, e algumas alcaparras; deixa-se ferver ainda uma vez, e serve-se com carne ou peixe.

49. Molho de pimenta allemão. — Deita-se n'uma panella um pouco de manteiga de vacca; estando derretida, ajuntão-se duas colheres de polvilho, uma cebola picada, dois pimentões e sal; mexe-se, e ajuntão-se algumas chicaras de

caldo de carne deixa-se ferver ainda meia hora e serve-se com peixe e carne cozida.

50. Môlho de salsa.—Deitão-se n'uma cassarola um pouco de farinha de trigo, uma colher de gordura, e frige-se um pouco para que a farinha tome côr ; deitão-se caldo de carne, uma porção de folhas de salsa picadas muito miudas, um pouco de vinagre, e uma colher de aguardente, na qual esteja conservada pimenta comarí : este môlho serve tanto para carne como para peixe.

51. Môlho de vinho com sardinhas. — Toma-se uma caixa de sardinhas de Nantes, tirão-se as espinhas, descamão-se, desmanchão-se em um copo de vinho branco, ajuntão-se meia garrafa de caldo de carne, algumas talhadas de limão, alguns cravos, deixa-se ferver meia hora, ajuntão-se um pouco de manteiga de vacca, uma cebola picada ; deixa-se ferver mais um pouco, e coa-se por peneira ; ajuntão-se trez gemas de ovos desfeitas n'um copo de vinho, deixa-se ferver ainda um pouco, e serve-se com peixe ou carne.

Faca de abrir folhas de conservas.

52. Môlho frio de ovos.—Esmagalhão-se quatro ou seis gemas de ovos, ajuntão-se uma chicara de vinagre, duas colheres de azeite doce, sumo de limão, caldo de pimenta comarí, um pouco de assucar e sal moido ; serve-se com peixes e carnes frias.

53. Môlho indiatico de karí.— Deitão-se n'uma cassarola uma quarta de manteiga, uma colher de pó de pimentão (karí) um pouco de açafrão, noz moscada, duas colheres de farinha de trigo ou fubá de cangica, um pouco de caldo de carne de vacca ; deixa-se ferver por quinze minutos sobre brazas, coa-se por uma peneira fina, ajunta-se depois mais uma colher de manteiga, e serve-se.

54. Môlho por excellencia. — Lavão-se algumas sardinhas e tirão-se as espinhas ; cortão-se bem, assim como uma cebola ; põe-se um pedaço de manteiga lavada n'uma cassarola, depois de derretida, accrescentão-se algumas colheres de farinha de trigo ou polvilho, um pouco de pimentão, noz moscada ; ajuntão-se as sardinhas picadas, caldo de carne

de vacca, o sumo de dois limões, e as talhadas de um limão, deixa-se ferver um pouco e serve-se.

MOLHOS PARA PEIXES

55. **Môlho allemão.** — Tome-se substancia para môlhos, oito chicaras; misturem-se com quatro gemas de ovos, um pouco de noz moscada, deixe-se ferver por quinze minutos; querendo, póde-se ajuntar um pouco de vinagre; este môlho serve-se principalmente para peixes.

56. **Môlho de camarão.** — Cozem-se uns camarões; depois de cozidos, cortão-se, misturão-se com uma colher de gordura ou manteiga, frigem-se um pouco; ajuntão-se depois algumas colheres de substancia de môlho, noz moscada e pimenta da India; deixa-se ferver um pouco, e coa-se, podendo-se engrossar o môlho, querendo, com um pouco de polvilho e um pouco de vinagre, e serve-se.

57. **Môlho de manteiga preta.** — Põe-se manteiga n'uma frigideira, e se aquece até ficar preta, sem todavia queimar; n'esta occasião, ajunta-se a salsa inteira, para frigir-se, e deitar-se sobre o peixe; despeja-se vinagre na frigideira, que acaba de servir, e logo que estiver quente, deita-se ainda sobre o peixe e serve-se logo.

58. **Môlho de nata.** — Deitão-se n'uma panella duas colheres de gordura, uma colher de fubá de cangica, um pouco de salsa, cebolinhas picadas, sal, pimenta da India, um pouco de noz moscada, um copo de leite, ou nata de leite; deixa se ferver por quinze minutos, e serve-se para batatinhas ou bacalháo.

59. **Môlho de ostras ou mariscos.** — Ferve-se uma porção de ostras ou mariscos, ajuntando-lhes a agua contida nas suas conchas; ellas cozinhão-se com pouco fogo; põem-se, depois de cozidas, a escorrer, deita-se por cima um pouco de môlho branco com o sumo de um limão. Este môlho serve para pôr sobre peixes assados e cozidos.

60. **Môlho de tubaras.** — Aquecem-se sobre brazas, n'um pouco de azeite doce, algumas tubaras, cogumelos, meio dente de um alho, e salsa; ajuntão-se uma porção de caldo de arne de vacca, um caliz de vinho branco, sal, pimenta, põem-

se a cozer, tendo o cuidado de tirar a gordura que nada sobre o môlho, e serve-se.

61. Molho de tubaras á italiana. — Frigem-se quatro ou seis tubaras, n'uma colher de azeite doce, com uma cebola, e um pouco de salsa picada, sal, pimenta, cravo da India, folhas de louro e algumas talhadas de limão; depois de dez minutos, deitão-se-lhes uma chicara de vinho branco e duas colheres de substancia de môlho; deixa-se ferver perto do fogo meia hora; antes de servir-se, tirão-se as talhadas de limão, a salsa, a cebola, e finalmente a gordura, e serve-se.

62. Molho amarello de ovos. — Mistura-se um pouco de manteiga com meia colher de farinha, e seis gemas de ovos, um pouco de noz moscada e sal; ajuntão-se uma colher de vinagre, e outra colher d'agua, ou quanta fôr necessaria; deixa-se ferver, e serve-se com peixes, alcachofras, e batatinhas.

63. Molho de Florença. — Põe-se uma tigela dentro de uma cassarola cheia de agua a cozer; deitão-se na tigela quatro gemas de ovos com sal, e pó de pimenta, ajunta-se pouco a pouco uma chicara de azeite doce, mexendo-se fortemente, e tira-se depois a tigela; serve-se com todas as qualidades de peixes.

Na preparação d'este môlho, deve-se ter toda a cautela possivel de não apertar-se o calor demais, porque talhão as gemas dos ovos que se põem, e o môlho fica perdido.

64. Molho frio para peixes. — Escalda-se uma porção de salsa, cerefolio, cebolinhas, mangerona, serpol; depois de tudo isso picado, passa-se no crivo, accrescentão-se duas gemas de ovos duros, mistura-se bem e ajuntão-se pouco a pouco quatro colheres de azeite doce, duas de vinagre e duas de mostarda em pó; põe-se n'uma terrina e serve-se.

65. Molho genovez. — Frigem-se duas colheres de fubá de manteiga, até ficarem de côr alambreada; ajuntão-se depois agua sufficiente, salsa, cogumelos, cebolinhos, tudo picado muito fino, e um calix de vinho branco, (caso não se tenha ajuntado vinho na agua em que se cozeo o peixe), e serve-se.

66. Molho gommado. — Deitão-se n'uma cassarola duas colheres de polvilho, desfeito em quatro colher

d'agua, ou caldo de carne, um pouco de noz moscada algumas folhas de salsa, cebola, uma colher de gordura e um dente de alho; deixa-se ferver, mexendo-se até ficar cozido, ajuntando-se uma colherzinha de assucar, um pouco de vinagre, ou sumo de limão, e serve-se.

67. **Molho hollandez.** — Deita-se n'uma caçarola um pouco de manteiga; depois de estar derretida, e ter-se feito um deposito no fundo da caçarola, e que estiver muito limpida, passa-se n'um crivo bem fino; mistura-se sal purificado, bate-se levemente com um garfo, e serve-se quente n'uma tigela. E' o verdadeiro môlho hollandez, e serve para peixes.

68. **Molho italiano.** — Ferve-se com vinho branco um pouco de salsa, cebolinhos, alcaparras, tudo muito picado; ajuntão-se sal, pimenta, uma colher de azeite doce, e se convir, um dente de alho, e cravo da India; deixa-se ferver mais uma vez, tira-se do fogo e mistura-se uma colher de manteiga mexendo-se até derreter-se, e serve-se.

69. **Molho marselhez.** — Deitão-se n'um prato cebola, cebolinhos, cerefolio, um dente de alho, picado tudo muito miudo, sal, e pimenta; dilue-se com vinagre, azeite doce e mostarda, que se põem pouco a pouco, e mexendo-se para misturar, serve-se.

70. **Molho á provençale.** — Aquecem-se sobre brazas cebolinhos, cogumelos, e um dente de alho, em duas colheres de azeite doce; ajuntão-se depois um poucochinho de farinha de trigo, e em seguida; caldo de carne de vacca, vinho branco, e um ramalhete de plantas aromaticas; deixa-se ferver por meia hora, tirão-se a gordura quasi toda, e alho e o ramalhete de plantas aromaticas, e serve-se.

71. **Molho sem gordura.** — Deitão-se n'uma pequena caçarola trez gemas de ovos, seis colheres de azeite, sal, pimenta, noz moscada, faz-se aquecer no banho-maria, e mexe-se para misturar.

MOLHOS PARA CAÇAS

72. **Molho excellente para caça.** — Tirão-se os membros e o peito das caças, socando-se o resto n'um

almofariz, ajuntando-se de vez em quando, uma colher de substancia de môlho, e passando a polpa por uma peneira; mistura-se meia colher de manteiga de vacca, amassada com outro tanto de farinha, meio copo de vinho tincto, uma cebolinha e um môlho de hervas, que se tirão depois; deixa-se tudo ferver por meia hora, accrescentão-se duas colheres de azeite doce e o sumo de um limão; aquecem-se n'este môlho, e sem ferver, os membros e o peito da caça.

Guarnece-se o fundo do prato com fatias de pão fritas em manteiga; põem-se por cima os membros da caça, deita-se o môlho por cima e serve-se.

73. Môlho para guisados de caça e aves. — Ponhão-se sobre o fogo, n'uma cassarola, uma colher de manteiga, outra de farinha de trigo, deixe-se aquecer, e antes de corar, ajuntem-se duas chicaras de extracto de carne, outro tanto de vinho tincto, uma cebola inteira, e um ramalhete de plantas aromaticas (este, como a cebola, tira-se quando servir-se), um pouco de sal; deixe-se cozer meia hora, ajuntem-se os membros e o estomago das caças ou as pernas, azas e moelas das aves (já cozidas) e deixem-se aquecer n'este môlho sem cozer, accrescentando-se sumo de limão.

Guarneça-se o fundo do prato com pedaços de pão, sobre os quaes se põe a caça ou ave, e deitando-se o môlho por cima, sirva-se.

74. Môlho inglez para caça. — Ferve-se em meia garrafa de leite o miolo de um pão, passa-se por uma peneira, ajuntão-se vinte ou tinta grãos de pimenta, sal, e no momento de servir-se, uma colher de manteiga de vacca; serve-se para caças de pennas.

75. Môlho de sardinhas. — Depois de bem lavada uma duzia de sardinhas de barrica e tiradas as espinhas, deitão-se n'uma cassarola com seis a oito chicaras de caldo, pimenta, noz moscada, salsa, louro, e pouco sal; deixa-se ferver por uma hora sobre fogo moderado, e serve-se com vinagre, sumo de limão, ou sumo de laranja azeda, para as carnes de caça.

MOLHOS PARA PUDINS E MASSAS

76. Molho amarello de limão. — Amassa-se a mesma proporção de manteiga, farinha de trigo, gemas de ovos, casquinhas de limão, como no môlho de limão; ajuntão-se um pouco de assucar, canella moida e noz moscada, e tanto de vinho branco quanto fôr necessario para o môlho; põe-se sobre o fogo, e deixa-se ferver um pouco, mexendo-se sempre. serve-se para as mesmas comidas, como o môlho de limão, e tambem para pudins e massas.

77. Molho de ameixas. — Passa-se uma porção de ameixas por uma peneira, e socão-se os caroços; ajuntão-se uma colher de polvilho, canella e casquinhas de limão; deixa se ferver uma hora com pouca agua, depois coa-se, e premindo, ajuntão-se ao sumo, outro tanto de vinho branco ou tincto, e um pouco de assucar; deixa-se ferver por um pouco, serve-se para todos os pudins e massas de todas as qualidades.

78. Molho de bom gosto. — Bate-se uma colher de manteiga, com dois ovos com claras, e mais duas gemas; misturão-se com um pão de trez onças, posto de môlho em leite; accrescentão-se o leite necessario, um pouco de baunilha e assucar; deixa-se ferver por um pouco, passa-se por uma peneira e serve-se com qualquer pudim.

79. Molho de chocolate. — Deixa-se derreter um pouco de manteiga; depois de quasi derretida, ajuntão-se trez gemas d'ovos, duas colheres de chocolate em pó, e tanto vinho branco quanto fôr necessario, para a quantidade necessaria de môlho, um pouco de assucar, casquinha de limão, canella moida, e ferve-se tudo, mexendo-se sempre, sobre brazas; serve-se para pudins e massas.

80. Molho de grumixama. — Pisa-se e espreme-se uma porção de grumixamas, ferve-se por meia hora o sumo, com canella, casquinhas de limão, assucar e um pouco de polvilho; serve-se para pudins e panquecas.

81. Molho de nata. — Frige-se um pouco de manteiga com farinha de trigo ou fubá de cangica, ajuntão-se quatro chicaras

de leite bem gordo, um pouco de salsa picada, noz moscada, um pouco de assucar e sal :ferve-se e engrossa-se com duas gemas de ovos, e serve-se com pudins e pasteis.

82. **Molho de nata aromatico.** — Deixão-se ferver algumas chicaras de leite gordo com assucar, canella, casquinhas de limão, um pouco de baunilha e um poucochinho de sal; por fim, engrossão-se com duas a trez gemas de ovos.

83. **Molho de vinho tincto.**—Misturão-se uma garrafa de vinho tincto, meia de agua, duas colheres de assucar, casquinhas de limão e cinco gemas de ovos frios ; põe-se sobre brazas, deixa-se ferver por quinze minutos, e serve-se com pudim de arroz.

84. **Molho incorporado de vinho tincto.** — Ferve-se meia garrafa de vinho tincto com alguns cravos da India ,canella e assucar ; engrossa-se, em seguida, com duas gemas de ovos e uma colher de polvilho, e serve-se com pudins.

Este môlho basta levar só uma fervura.

85. **Molho de vinho com nata.** — Batem-se quatro gemas de ovos em uma chicara de nata ; ajuntão-se um copo de vinho branco ou tincto e dois copos d'agua ; aquece-se n'uma cassarola sobre brazas, até principiar a ferver, depois ajuntão-se uma colher de manteiga de vacca, trez colheres de assucar, um pouco de canella, e valeriana (herva benta), e serve-se com pudins e massas.

86. **Molho doce de vinho tincto.** — Ferve-se uma porção de vinho tincto ou branco com algumas folhas de louro, cravo da India, canella e assucar ; estando a ferver, deita-se uma colher de polvilho desfeito com uma chicara de vinho frio, deixa-se ferver mais uma vez, e serve-se com massas e pudins, ou depois de frio, com salame.

87. **Molho para pasteis.** — Frige-se um pouco de manteiga, até tomar côr, ajuntão-se um pouco de polvilho, um pouco de vinagre, agua, um pedaço de marmelada, desfeita em agua quente, algumas talhadas de limão, e deixa-se ferver por uma hora.

88. **Molho para pasteis de peixe.** — Tomão-se quatro chicaras de bom caldo de vacca, quatro cebolas, alguns cravos, folhas de louro, um ramalhete de plantas de tempero, e quatro a seis pimentões ; deixa-se ferver por meia hora, passa-se por uma peneira, e ajuntão-se duas chicaras de vinho

algumas sardinhas picadas, algumas colheres de alcaparras, uma cebolinha picada e quatro colheres de bolachas socadas; deixa-se ferver mais meia hora, e serve-se.

89. Molho para pudim de arroz. — Fervem-se, mexendo-se continuadamente, meia garrafa de leite, quatro gemas de ovos, um pedaço de canella, uma colherzinha de polvilho, um pouco de assucar, um pouco de agua rosada ou flor de laranja, e serve-se.

CAPITULO XV

AS SALADAS

1. Salada de alface á allemã. — Picão-se as folhas de quatro cabeças de alface, depois de lavadas; deitão-se n'uma terrina com sal, duas horas antes de servir-se; espremem-se, em seguida, e deitão-se n'um prato com assucar, seis colheres de vinagre e uma quarta de toucinho cortado em pequenos pedaços fritos; mistura-se tudo e enfeita-se com dois ovos cozidos duros e cortados em fatias, pondo-as sobre a salada, e serve-se.

2. Salada de alface á franceza. — Tomão-se quatro cabeças de alface, tirão-se as folhas exteriores, e lavão-se as outras por duas ou trez vezes; deixão-se escorrer em uma peneira, apertando um pouco, mas sem se machucarem, e deitão-se no prato na hora de ir á mesa; deitão-se um pouco de sal fino, uma colher de azeite doce e quatro a cinco colheres de bom vinagre; mistura-se tudo, e serve-se.

Da mesma maneira se faz a salada de agrião.

3. Salada de alface á ingleza. — Tomão-se as folhas de quatro cabeças de alface, lavão-se e deitão-se n'um prato; salpicaõ-se de sal, e deitão-se por cima duas gemas de ovos

cozidos duros, desfeitas em duas colheres de azeite doce, e seis colheres de bom vinagre, e serve-se.

4. Salada de alface á mineira. — Tomão-se as folhas de quatro cabeças de alface, picão-se bem fino, lavão-se e deixão-se escorrer sobre uma peneira; deitão-se no prato com sal, vinagre, gordura derretida quente e pimenta; mistura-se tudo bem e serve-se.

5. Salada de batatas. — Coze-se uma porção de batatinhas, descascão-se e cortão-se em rodellas finas; misturão-se com duas cebolas cortadas em rodellas, sal, pimenta da India moida, azeite doce e vinagre; mistura-se tudo bem e serve-se com assados.

6. Salada de beldroega. — Lava-se uma porção de beldroegas, tirão-se, misturão-se com sal, pimentas comarís, vinagre e gordura quenta; mistura-se tudo e serve-se.

7. Salada de beterraba cozida. — Fervem-se uma ou duas raizes de beterrabas, descascão-se e cortão-se em rodellas, temperão-se com sal, pimenta, azeite doce e vinagre, e servem-se.

8. Salada de beterraba crua. — Descascão-se uma ou duas raizes de beterrabas, ralão-se e temperão-se com sal, azeite doce, vinagre, pimenta moida, uma cebola picada fina e uma porção de noz moscada ralada, e serve-se.

9. Salada de jacotupé. — Tomão-se uma ou duas raizes de jacotupés, cortão-se em rodellas, ou ralão-se com pimentas comarís, sumo de limão, sal, salsa e cebolas picadas; ajuntão-se duas colheres de gordura derretida quente, e servem-se com assados.

10. Salada de palmito. — Toma-se um palmito, pica-se bem fino, escalda-se, e deixa-se escorrer; tempera-se com sal vinagre, gordura quente e uma cebola picada, e serve-se.

11. Salada de pepinos. — Descascão-se quatro a seis pepinos, cortão-se em rodellas delgadas, temperão-se com sal, pimenta da India socada, azeite doce, e servem-se.

12. Salada de pepinos á allemã. — Descascão-se quatro pepinos, cortão-se em rodellas finas e temperão-se com sal; deixão-se ficar durante trez a quatro horas; põem-se a escorrer e temperão-se de novo com sal, vinagre, pimenta moida, uma cebola picada e gordura quente, e servem-se.

13. Salada de pepinos á brazileira. — Descascão-se quatro pepinos, e cortão-se em rodellas finas; accrescentão-se quatro cebolas, igualmente cortadas em rodellas, sal, pimentas comarís, sumo de limão e gordura derretida e servem-se.

14. Salada de pepinos com nata. — Descascão-se e cortão-se em delgadas rodellas quatro pepinos; põem-se de môlho em sal; passadas quatro horas, escorre-se a humidade, temperão-se de novo com sal, vinagre, nata de leite e uma colher de assucar, e servem-se.

15. Salada de sardinhas. — Tomão-se duas duzias de sardinhas de môlho de escabeche; tira-se e espinhaço e corta-se a carne em pequenos pedaços; cortão-se tambem em pedaços uma duzia de batatas cozidas et descascadas, e duas cebolas; temperão-se com sal, duas gemas de ovos duros e desfeitas em vinagre e pimenta moida; deitão-se no prato, enfeitão-se com rodellas de beterrabas roxas, cenouras, e servem-se com assados de vitella e porco.

16. Salada de cebolas. — Corta-se uma porção de cebolas em rodellas delgadas, faz-se o mesmo com uma raiz de aipo fervido e descascado, deitão-se n'um prato e por cima vinagre, azeite doce ou gordura derretida, sal, pimenta moida, môlho de mostarda e serve-se.

17. Salada de cebolas fritas. — Refoga se uma porção de cebolas cortadas em manteiga de vacca; ajuntão-se sal, pimentas comarís, môlho de mostarda e um pouco de assucar, e servem-se antes que as cebolas principiem a corar.

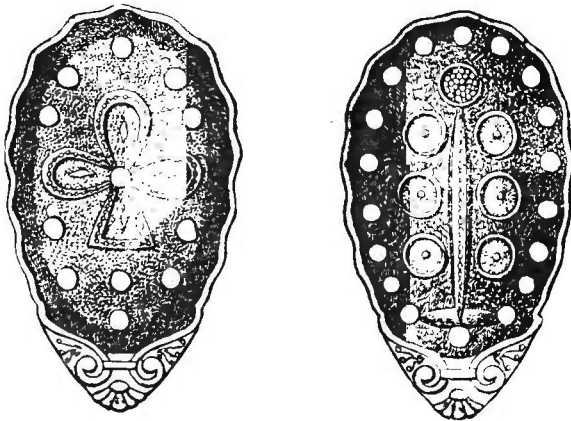
18. Salada de chicorea. — Faz-se pelo mesmo modo que a salada de alface á franceza.

Chicorea.

19. Salada de escarola. — Tomão-se trez ou quatro pés de escarola, tirão-se as folhas, porque só se comem os talos; lavão-se bem e cortão-se pelo comprimento; põem-se

n'uma saladeira, pondo sal miudo, pimenta da India moida, duas colheres de azeite doce ou gordura e trez colheres de vinagre forte.

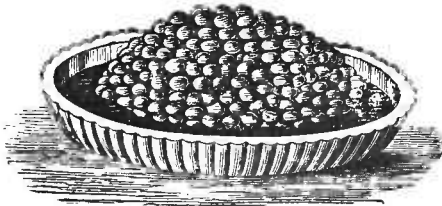
E'esta uma das saladas as mais apreciadas.

20. Salada de rabanetes. — Corta-se uma porção de rabanetes em rodellas finas sem descascal-os, e assim collocados n'uma saladeira, temperão-se com sal fino, pimenta da India em pó subtil, e cinco a seis colheres de vinagre forte.

Salada de anchovas.

21. Salada de anchovas de conserva. — Toma-se uma porção de anchovas, lavão-se e escorrem-se bem, despejando por cima um môlho feito do modo seguinte : picão-se quatro ovos cozidos duros, com salsa, cebolinhos, alho pisado, pimenta da India e uma colher de vinagre ; tendo derretido uma colher de manteiga n'uma cassarola, despeja-se n'ella esta mistura ; deixa-se ferver, ajuntão-se tres a quatro colheres de leite, caso o môlho esteja grosso de mais, e serve-se.

AS COMPOTAS

1. Compota de amoras. — Tomão se duas libras de amoras; fervem se em pouca agua até desfazerem se; ajuntão-se uma libra de calda de assucar em ponto de espelho, canella, herva doce e cravo da India; dá-se mais uma fervura e serve-se com assados. Preparão-se do mesmo modo as compotas de morangos, de fragarias e de groselhas.

2. Compota de araçá, goiaba, maracujá, etc. — Tira-se a massa com as sementes d'estas fructas, e deita-se uma libra de massa em meia de calda de assucar em ponto de espelho, com canella, cravo da India e noz moscada; ferve-se um pouco e serve-se com assados.

Compota de araçás.

3. Compota de bananas. — Descasca se e frige-se uma duzia de bananas em manteiga de vacca; estando fritas, deitão-se em um prato, apolvilhão-se com canella, e servem-se.

4. Compota de joáz. — Tomão-se duas libras de joáz, fervem-se em pouca agua com canella, cravo da India; estando cozidos, coão-se por peneira e ajunta-se a calda de uma libra de assucar; ferve-se até formar um mingáo serve-se.

5. Compota de maçãs e marmelos. — Fervem-se duas libras de marmelos ou maçãs descascadas, até princi-

piar a desfazerem-se; ajuntão-se n'esta occasião meia libra de assucar em calda, um pouco de canella e herva doce; ferve-se até engrossar um pouco, deita-se no prato e serve-se frio para assados.

6. Compota de maçãs com passas. — Ferve-se uma porção de maçãs partidas até desfazerem, e a agua seccar; passão-se por uma peneira, e mistura-se uma libra d'esta polpa com uma quarta de calda de assucar, uma quarta de passas lavadas, uma de amendoas descascdas e picadas, um pouco de herva doce e uma chicara d'agua de flor; dá-se mais uma fervura, e serve-se.

7. Compota de sumo de laranja. — Descasca-se uma porção de laranjas, tirão-se as sementes, e deitão-se n'um tacho para ferver, mexendo com uma colher de páo, um pouco de canella e cravo da India; passaõ-se por uma peneira, e engrossa-se o sumo, até formar um mingáo ralo, e serve-se; as laranjas sendo azedas, accrescenta-se ao sumo passado por peneira, meia quarta de assucar, para cada tigela.

AS SOBREMESAS

Não é o nosso intento dar aqui um tratado completo do confeiteiro, mas dão-se aqui algumas receitas necessarias para completar o conhecimento de uma boa cozinheira; e como não se encontrão confeitarias em todos os logares, por isso julgamos util dar aqui algumas receitas indispensaveis para apresentar-se um banquete completo.

Carretilha para cortar massas.

1. Aletria caseira. — Para fazer-se aletria que possa substituir a que se acha á venda, amassa-se meia libra de

farinha de trigo com cinco ovos e um pouco de sal ; bate-se bem até apresentar bolhas de ar quando se cortar ; desenrola-se a massa sobre uma toalha, e estando bem estendida e fina, enrola-se sobre se, e corta-se o rolo em tiras bem finas, principiando n'uma das pontas ; estando assim cortada em fios delgados, guardão-se se para o uso, preparando como a que se acha á venda.

2. **Alforges de marmelos.** — Descascão-se uns marmelos, cortão se em rodellas, tira-se o centro que contemos caroços, e feita uma masssa da consistencia de mingáo incorpado, de duas colheres de farinha de trigo, uma gema de ovo, uma colher de assucar, uma de manteiga e a quantidade necessaria d'agua quente ou leite, passa-se as rodellas de de marmelo n'este mingáo, e em seguida, frigem-se em gordura ; apolvilhados de assucar e canella servem-se como sobremesa.

3. **Arroz doce.** — Ferve-se um prato de arroz escolhido e lavado em quatro garrafas de leite, meia libra de assucar, sal e casquinhas de limão : estando o arroz cozido, e quasi secco, ajunta-se um pouco d'agua de flor, deita-se nos pratos, e apolvilhado de canella moida, serve-se como sobremesa.

4. **Arroz doce dourado.** — Ferve-se meio prato de arroz com duas garrafas de leite, meia libra de assucar, sal, casquinhas de limão e noz moscada ralada : estando o arroz cozido e quasi secco, accrescentão-se seis gemas de ovos batidas, com um copo de vinho branco, e duas colheres de manteiga ; deixa-se ferver mais um pouco, põe-se sobre pratos, apolvilha-se de canella moida e serve-se quente.

5. **Arroz doce á mineira.** — Toma-se um prato de arroz bem escolhido e lavado em agua fria, põe-se a cozer em agua e deixa-se cozer durante um quarto de hora : depois despeja-se em uma peneira grossa para escorrer ; põe-se-o depois em um tacho com quatro garrafas de leite e deixa-se ferver ; quando o leite principiar a seccar, ajuntão-se uma colher de manteiga, uma duzia de gemas d'ovos, devendo, antes de ajuntar as gemas, passal-as por uma peneira para não talhar ; põe-se sobre pratos, apolvilha-se de canella moida, e serve-se ; tambem póde-se ajuntar um pouco d'agua de flor.

6. **Bolinhos de abobora.** — Descasca-se e corta-se uma abobora em pedaços e cozem-se em agua e sal ; estando

cozidos, passão-se por uma peneira, e amassa-se cada libra d'esta polpa com quatro ovos, quatro colheres de assucar e trez colheres de farinha de trigo, herva doce e canella á vontade; fazem-se uns bolinhos com esta massa, frigem-se em gordura e apolvilhados com assucar e canella, servem-se como sobremesa.

7. Bolinhos de manteiga. — Deita-se em leite quente um pão do tamanho de duas mãos fechadas; estando amollecido, tira-se, e amassa-se com trez colheres de farinha de trigo, quatro gemas e duas claras de ovos, pouco sal, meia colher de assucar e uma colher de manteiga; fazem-se com esta massa uns bolinhos, fervem-se em agua que já deve estar fervendo, e servem-se com sopa de carne ou môlho de gemada.

8. Bolinhos doces. — Bate-se uma duzia de gemas d'ovos com uma libra de assucar; accrescentão-se seis colheres de batatas cruas raladas, e seis colheres de pão ralado, pouco sal, noz moscada ralada, e herva doce; amassa-se tudo bem e formando pequenos bolos, assão-se no forno, postos sobre folhas de bananeira e apolvilhados de assucar e canella; servem-se como sobremesa.

9. Bolos com recheio (rabioli). — Amassão-se oito onças de farinha de trigo com trez ovos, pouco sal, noz moscada raspada e canella moida; estando de boa consistencia, desenrola-se a massa sobre uma toalha e tende-se-a até ficar da grossura de uma linha; corta-se em pedaços de trez pollegadas em quadro, e deita-se no meio de cada quadro uma colherzinha do recheio seguinte: pica-se bem miudo uma porção de carne de vacca ou de gallinha que se refoga em gordura quente; ajuntão-se sal, pimenta, louro e tomates; dobrão-se as beiradas, e calcão- se, para o picado ficar dentro, cortão-se as beiradas com a carretilha, e fervem-se por fim n'uma panella de bastante capacidade, durante duas a trez horas; estando cozidos, tirão-se com a escumadeira, deixão-se escorrer bem, e servem-se, tendo-os coberto com queijo ralado, e uma cebola picada e fritos na manteiga.

10. Bolos de carne. — Pica-se uma quarta de qualquer carne assada, com uma cebola; amassa-se com seis colheres de farinha de trigo, quatro a cinco ovos, pouco sal, noz moscada; tomão-se pequenas porções d'esta massa que se fervem aos poucos n'uma panella que se acha no fogo com

agua quente ; estando os bolos cozidos, servem-se com môlho ou manteiga derretida.

11. Bolos de fermento. — Amassa-se na vespera uma libra de farinha de trigo, com um pouco de fermento de pão, e o leite necessario para fórmar uma massa regular ; põe-se n'um logar quente, e no dia seguinte, tirão-se d'ella uns bolos do tamanho de um ovo de gallinha, e deitão-se n'uma panella bem grande, que se acha sobre o fogo com agua fervendo ; deixão-se cozer até sobre nadarem ; tirão-se com a escumadeira e depois de escorridos. servem-se, apolvilhados de queijo ralado, com manteiga derretida.

12. Bolos de leite coalhado. — Amassão-se dez colheres de fubá mimoso, duas colheres de polvilho, trez ovos, e leite coalhado quanto basta para formar uma massa de boa consistencia ; formão-se bolos do tamanho de um ovo, cozinhão-se em agua fervendo, e servem-se com assados.

13. Bolos de pão. — Amollece-se em leite um pão do tamanho de duas mãos fechadas, e amassa-se com quatro colheres de farinha de trigo, quatro ovos, meia colher de assucar, um pouco de sal e noz moscada, tirão-se pequenas porções com uma colher, e deitão-se em agua fervendo ; quando sobrenadarem, tirão-se com uma escumadeira, cortão-se em talhadas, frigem-se em gordura, e servem-se.

14. Bolos de queijo. — Amassão-se dez colheres de farinha de trigo, outro tanto de queijo ralado, meia duzia de ovos, um pouco de sal, e, sendo necessario, um pouco de leite para a massa ficar de boa consistencia ; enrola-se para formar pastas das quaes cortão-se pedaços de uma pollegada de comprimento, e deitão-se n'uma panella grande que se acha com agua fervendo, e um pouco de sal ; quando sobrenadarem, tirão-se e servem-se com assados ou algum môlho gordo.

15. Coscorões. — Misturão-se duas chicaras de leite com uma clara de ovo batida, um pouco de sal, meia colher de assucar, e duas de polvilho ; tendo no fogo uma cassarola com bastante gordura, mette-se na massa uma fôrma que se segura pelo cabo ; esta fôrma fica untado da massa que se deixa frigir na gordura ; estando cozida, o que se conhece, quando a massa toda desprega-se da fôrma, tira-se, e repete-se esta operação até acabar a massa.

16. Cuscúz de seminario. — Humedece-se meio prato de fubá fino com quanto basta d'agua para humedecel-o sem ligal-o ; misturão-se um pouco de sal, uma colher de assucar um pouco de herva doce, e põe-se tudo n'um cuscuzeiro, apertando um pouco a massa, e com este tapa-se uma panella funda, devendo o cucuzeiro entrar na panella sem chegar na agua que se acha na panella ; com um pouco de angú tapão-se todos os suspiros que ficarão entre a panella e o cuscuzeiro ; deixa-se ferver e estando cozido, emborca-se o cuscuzeiro de bocca para baixo sobre um prato para assim poder sair a mass a inteira, e serve-se.

17. Outro. — Humedece-se meio prato de fubá fino com umo chicara de leite, misturão-se meia quarta de queijo picado uma colher de assucar, uma colher de assucar, uma colher de manteiga, duas gemas d'ovos, um pouco de herva doce, umas passas e um pouco de noz moscada raspada ; deita-se esta massa no cuscuzeiro, e procede-se como no cuscúz de seminario.

18. Cuscúz frito. — Corta-se o cuscúz em fatias, frigem se em pouca gordura, apolvilhão-se de ambos os lados com assucar e canella, e servem-se para assados, ou chá.

19. Massas para empadas. — Amassão-se quatro colheres de farinha de trigo com uma colher de manteiga, agua quente, dois ovos e sal ; amassa-se tudo até ficar de consistencia regular ; estende-se a metade que se poe no prato, devendo as beiradas da massa serem meia pollegada maiores doqueo prato ;com a outra metade estendida, cobre-se o enchimento e a massa de que se fez a empada ; dobra-se a beirada da pasta inferior sobre a capa superior, e assa-se no forno.

20. Massa folhada para empadas. — Toma-se a massa acima, depois de bem amassada, estende-se-a sobre uma taboa, unta-se por cima com manteiga, enrola-se e torna-se a estender, untando-a outra vez com manteiga ; repete-se esta operação oito a doz vezes, e faz-se a capa para a empada pelo modo já explicado.

21. Empada de bacalháo à mineira. — Ferve-se o bacalháo meia hora em aguardente ; tira-se, pica-se e depois de picado, ferve-se em vinho branco com pimentas, cebolas, salsa ; deixa-se seccar o caldo, mistura-se uma mão cheia de

cogumelos fervidos em agua, sal, vinagre e uns ovos cozidos picados : põe-se esta massa na fôrma, assa-se e serve-se.

22. Empada de bagres. — Toma-se uma caixa de massa de empada, deita-se sobre o fundo um picado feito de bacalháo cozido em vinho branco, uns ovos duros, toucinho e cebolas ; deita-se-lhe por cima uma porção de bagres fritos em gordura, e misturão-se com fundos de alcaxofras cozidas; cobre-se com o resto de picado, põe-se a tampa, e assada no forno, serve-se com um môlho picante.

23. Empada de camarões. — Tomão-se uma posta grande de peixe sem espinhas, uma porção de camarões, quarta parte de um palmito, uma mão cheia de cogumelos, salsa, uma cebola, pimentas e sal ; ferve-se tudo com uma chicara de vinho e estando cozido, accrescentão-se dois ovos cozidos e picados ; deita-se esta massa na caixa da empada, e assada no forno, serve-se fria ou quente.

24. Empada de carne de vitella. — Toma-se um pedaço de carne de vitella, e refoga-se com um pouco de manteiga ; corta-se depois em pedacinhos que se deitão n'uma cassarola com sustancia de carne, outro tanto de vinho de Madeira, e temperos ; deixa-se ferver meia hora, e enche-se a caixa da empada com esta massa ; tapa-se, e põe-se no forno ; estando cozida, bate-se um ovo e unta-se com elle a massa, para tomar boa côr, e serve-se.

25. Empada de gallinha á mineira. — Refogão-se duas gallinhas com quatro colheres de gordura ; cortão-se depois em pedaços, e accrescentando quatro chicaras d'agua,sal, salsa, cebolas, pimentas e um palmito cortado; deixa-se ferver sobre brazas, até o caldo seccar ; tirão-se os ossos e accrescentão-se as suas moelas e figados, e oite ovos cozidos duros ; enche-se a fôrma com este picado, assa-se no forno, e serve-se quente.

26. Empada de jacú. — Abre-se a ave pelas costas, tirão-se os ossos, picão-se as carnes, o figado da ave, quatro ovos cozidos, salsa,o peito de uma gallinha e meio palmito ; tempera-se tudo com sal, pimenta da India moida, e ferve-se em vinho branco ; estando quasi cozido, involve-se n'uma capa grossa de empada, assa-se no forno e serve-se.

27. Empada de lombo de veado. — Ferve-se um lombo de veado em agua e sal durante meia hora, e em seguida, em vinho branco,gengibre, salsa e mangericão,até ficar

cozido ; depois amassão-se quatro libras de farinha de trigo com meia libra de manteiga, quatro ovos e quanto basta de leite para fazer uma massa ; involve-se n'esta o lombo e assa-se no forno.

Por este mesmo processo póde-se fazer empadas de lombo de carneiro, vitella, cabrito etc.

28. Empada de mandís. — Depois do peixe cortado em postas, ferve-se-o em leite, sal, salsa, e estando cozido põe-se na fôrma, enchendo os vãos com queijo ralado e pedacinhos de manteiga ; assa-se no forno e serve-se quente..

29. Empada de Mocotó de porco.— Fervem-se quatro pés de porco em agua e sal, até ficarem cozidos ; tirão-se então os ossos, corta-se a carne em pequenos pedaços, misturão-se com uma cebola, o peito de uma gallinha, quatro ovos cozidos, tudo bem picado ; temperão-se com sal, pimentas, noz moscada raspada, e com esta massa enche-se a fôrma da empada, feita de massa folhada ; assa-se no forno e estando cozida, tira-se, levanta-se um pouco a tampa e humedece-se a carne com um pouco de vinho branco ; acaba-se de assar e serve-se.

30. Empadinhas de ostras. — Picão-se o peito e o figado de uma gallinha com uma cebola, um pouco de salsa e sal ; ferve-se um pouco em uma colher de manteiga e meia chicara de vinho branco ; faz-se umas pequenas caixas de massa folhada, guarnece-se o fundo com um pouco d'este picado ; deitão-se por cima duas ou trez ostras, com um pouco de manteiga ; tapa-se e unta-se a capa por fóra com a gema de um ovo batida, põe-se no forno, e serve-se estando assada.

31. Empada de ovos. — Bate-se uma duzia de ovos com quatro colheres de queijo ralado e duas de manteiga fresca ; deita-se tudo n'uma frigideira,e frige-se, mexendo até endurecer ; salpica-se de sal e pimenta moida,enche-se com esta massa a fôrma da empada, deixa-se assar no forno e serve-se.

32. Empada de passaros miudos. — Limpa-se uma duzia de passaros miudos, assão-se um pouco no espeto, e em seguida, fervem-se em vinho branco com sal, salsa, cebola, alho, cravo da India e pimenta ; estando cozidos, deitão-se n'uma caixa de empada, entermeando com um picado feito de meia libre de toucinho fresco, quatro ovos cozidos, os miudos dos passaros e pimentas ; humedece-se tudo com o vinho em

que coserão-se os passaros, coa-se e redux-se. Assa-se no forno e serve-se quente.

33. **Empadas de peixes miudos.** — Pica-se a carne de uma gallinha assada com quatro ovos cozidos, uma cebola, salsa e um dente d'alho ; ajuntão-se sal e pimentas ; põe-se parte d'este picado no fundo de uma caixa de empada, deita-se por cima uma camada de peixes miudos fritos em manteiga cobrindo com uma camada do picado ; continua-se a pôr os, peixes alternadamente, até encher a empada : estando cheia cobre-se com sua tampa, e assada no forno, serve-se.

34. **Empada de pombos.** — Frigem-se trez pombos em gordura com salsa, cebola picada, sal e pimentas ; deitão-se os pombos n'uma capa folhada sobre uma quarta de toucinho e quatro ovos picados e refogados com uma chicara de vinho ; cobrem-se os pombos com o mesmo picado ; tapa-se, assa-se no forno e serve-se.

35. **Empada de presunto.** — Toma-se o presunto, depois de tirada a pelle, põe-se de môlho em agua com um pouco de sumo de limão ; depois de passadas vinte e quatro horas, tira-se, emxuga-se e involve-se em uma capa para empadas ; vai ao forno, e assa-se durante duas a trez horas, conforme o tamanho do presunto, e serve-se com a mesma capa.

36. **Empada de coelho, preá, tatú.** — Depois de limpo o coelho coze-se em vinho tincto, cravos da India, noz moscada, salva, cebola, sal e pimentas ; tira-se a carne dos ossos, corta-se em pedaços, e misturão-se uma porção de carapicús, seis gemas d'ovos, uma cebola picada ; humedece-se com sumo de limão, assa-se n'uma capa de massa para empadas, e estando bem assado, serve-se.

CAPITULO XVI

MASSAS DOCES PARA SOBREMESA

1. Fatias douradas. — Corta-se um pão em fatias deita-se de môlho em vinho branco, tira-se, deixa-se escorrer, e passando depois as fatias em trez gemas d'ovos batidas com duas colheres de assucar, frigem-se em manteiga de vacca cobrindo-as com canella e assucar; servem-se quentes.

2. Manjar á brazileira. — Ferve-se uma libra de pó de arroz com duas garrafas de leite, pouco sal (querendo), uma libra de assucar, e meixe-se sem parar; estando cozido, tira-se com uma colher aos boccados, e arranja-se sobre um prato e vai ao forno para assar e tomar côr; apolvilha-se de canella e assucar e serve-se.

3. Manjar de gallinha. — Coze-se uma gallinha em duas garrafas de leite, e estando cozida, tira-se a gallinha, desossa-se e pica-se muito fino; soca-se no pilão até reduzir a uma pasta; torna-se a deitar a pasta no leite com meia libra de pó de arroz, uma libra de assucar, casquinhas de limão picadas; estando a massa cozida e incorpada, deita-se n'um prato, cobre-se de assucar e canella, vai ao forno para assar e tostar, e serve-se.

4. Manjar de pão. — Tomão-se dois peitos de gallinha cozidos e socão-se com uma quarta de amendoas descascadas, duas libras e meia de assucar e uma porção de pão ralado; deitão-se n'uma cassarola com uma garrafa de leite, deixão-se ferver duas vezes e tendo esfriado um pouco, ajuntão-se quatro gemas d'ovos batidas; torna-se a ferver, deita-se sobre o prato, cobre-se de assucar e canella moida, e serve-se.

5. Manjar dourado. — Coze-se uma libra de pó de arroz em duas garrafas de leite, oito gemas d'ovos, uma libra de assucar, cravo da India; estando tudo cozido e grosso, arranja-se sobre o prato, cobre-se com as claras batidas, e com meia libra de assucar, de modo que forme uma neve; enfia-se no forno e tendo corado, serve-se.

6. Manjar enfardado. — Depois de feita a massa do manjar com ovos como já dissemos, amassão-se uma libra de manteiga, quatro gemas d'ovos e duas colheres de assucar; tira-se a massa com uma colher, e põe-se dentro de um pedaço de capa; enrolão-se e apertão-se as beiradas cortando-as com a carretilha; frigem-se estes rolos em manteiga derretida, e servem-se com assucar e canella.

7. Ovos em calda. — Batem-se duas duzias d'ovos bem batidos, que se deitão em uma cassarola com um poucochinho de manteiga, e frigem-se até os ovos ficarem duros; tira-se a cassarola do fogo, cortão-se os ovos em fatias, e tendo feito uma calda de duas libras de assucar em ponto d'espelho, deitão-se as fatias na calda; fervem-se mais um pouco, põem-se no prato, apolvilhão-se de canella e assucar, e servem-se.

8. Pamonias de milho verde. — Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho; mistura-se cada libra com uma quarta de assucar e um pouco de sal; enrola-se um pedaço da massa em folha de banana, assa-se ao forno, e serve-se.

9. Panqueoas. — Faz-se uma massa de quatro colheres de farinha de trigo, dois ovos batidos, duas chicaras de leite, um pouco de sal e noz moscada; frige-se n'uma frigideira uma colher de manteiga, e estando bem quente, deita-se a massa, frige-se bem de um e outro lado, e serve-se, estando coberta de assucar e canella em pó.

10. Panquecas economicas. — Faz-se uma massa de quatro colheres de fubá mimoso com uma colher de polvilhos dois ovos bem batidos, um pouco de sal, casquinhas de limão e duas chicaras de leite e procede-se como já foi dito.

Espatula para panquecas.

11. Panquecas de batatas. — Ferve-se uma porção de batatinhas, descasca-se e pisa-se bem, mistura-se com uma colher de fubá mimoso, uma de assucar, dois ovos batidos, uma colher de manteiga, sal, e meia chicara de leite, e procede-se como já dissemos.

12. Pão dourado. — Humedece-se em leite um pão tado em fatias, escorrem-se, passão-se estas fatias em gemas d'ovos batidas e collocão-se em uma cassarola com calda de assucar em ponto d'espelho ; tirão-se, põem-se em pratos, cobrindo com assucar e canella, e servem-se.

Em vez de humedecer o pão em leite, humedece-se tambem em vinho branco.

13. Massa para pasteis. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo com quatro gemas d'ovos, meia quarta de manteiga ou gordura, e pouco sal ; depois de bem amassado, estende-se sobre uma taboa, untando-a com farinha de trigo, para a massa não pegar á taboa ; corta-se esta massa com as beiradas de um copo, para sairem os pedaços redondos e enchem-se conforme o gosto dos pasteis que se quizer fazer. Querendo-se, dourão-se, untando-os com uma gema de ovo batido, e isto com auxilio de uma penna, e assão-se no forno.

14. Pasteis, massa folhada para capa. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo com seis gemas d'ovos, pouco sal e leite ; amassa-se bem e estende-se sobre uma taboa, unta-se a superficie com manteiga, cortão-se as capas com um copo, e procede-se como no artigo antecedente.

15. Pastel de carne de vitella. — Pica-se uma libra de carne de vitella com uma quarta de toucinho, duas cebo-

las, salsa, sal e pimentas ; deita-se tudo n'uma cassarola com uma chicara d'agua, outra de vinho, e deixa-se ferver um pouco.

Enchem-se com esta massa pequenos pasteis com capa folhada, e pondo-os no forno, assão-se ; estando assados, servem-se.

16. Pasteis de carne á brazileira. — Pica-se ume libra de carne de vacca ou de carneiro, com meia libra de toucinho, uma cebola, sal, bastante pimenta comarí, e salsa ; refoga-se tudo com uma chicara d'agua, um calix de aguardente e um de sumo de limão ; estando cozido, estende-se a massa para capa de empadas, e cortando em rodellas com um copo, põem-se no meio de cada uma, uma colher da carne, e algumas azeitonas ; dobrão-se as beiradas e deitão-se os pasteis n'uma panella com gordura quente, deixando frigir até ficarem corados ; tirão-se cobrem-se, de assucar e canella e servem-se.

17. Pasteis de capa de fubá á brazileira. — Procede-se em tudo como na receita acima, sendo a capa amassada com quatro colheres de fubá mimoso, dois ovos e uma colherzinha de polvilho fervido n'uma chicara d'agua ou leite e um pouco de sal ; deve esta capa ser mais incorpada de que a de farinha de trigo.

18. Pasteis de estudantes. — Ferve-se meia libra de assucar mascavo, com agua, canella, e pimenta moida, até ficar em ponto de espelho ; tira-se do fogo e mexe-se-lhe farinha de mandioca, até ficar n'uma massa meia dura ; enche-se com esta massa os pasteis, e fritos em gordura e cobertos com assucar e canella, servem-se.

19. Pasteis de gallinha. — Picão-se o peito, a moela, o figado de uma gallinha, com meia quarta de toucinho, duas gemas d'ovos, uma cebola, salsa, sal e pimenta ; ferve-se um pouco, ajuntando uma chicara de vinho branco até seccar ; enche-se com esta massa as capas, e frigem-se os pasteis em gordura.

20. Pasteis de nata. — Batem-se quatro chicaras de nata de leite, com dez gemas d'ovos uma colher de assucar, casquinhas de limão ; dá-se uma fervura, mexe-se e enchem-se as capas com esta massa ; levão-se ao forno, e estando assados, servem-se, cobertos de assucar e canella em pó.

21. Pasteis de ovos. — Bate-se uma duzia de ovos com duas colheres de leite ; ajunta-se uma libra de assucar

em calda depois de frio; torna-se a pôr ao fogo, ferve-se um pouco, mexendo, e enchem-se com esta massa as capas feitas de massa folhada; vão os pasteis ao forno, assão-se, e servem-se com um pouco de assucar por cima.

22. **Pasteis de passarinhos, á brazileira.** — Frige-se uma porção de passarinhos, até ficarem bem tostados; sapilcão-se com vinagre e pimenta moida; enrolo-se cada passarinho em uma rodella de massa; unem-se as beiradas, e frigem-se em gordura.

23. **Pastel picante.** — Picão-se meia libra de presunto, meia de carne de vitella, uma quarta de toucinho fresco, duas cebolas, sal, salsa, pimentas e noz moscada.

Faz-se umas fôrminhas de massa folhada, e assão-se no forno; deita-se uma porção d'este picado dentro das fôrminhas, tapão-se as fôrminhas com uma capa; fervem-se um pouco em vinho branco, enfião-se no forno, e servem-se.

24. **Pudim á moda de Paris.** — Amassa-se uma libra de tutano de vacca com uma quarta de toucinho, meia libra de pó de arroz, sete gemas d'ovos, dois ovos inteiros, meio copo de leite gordo, um calix de liquor de baunilha, sal, noz moscada, seis mazãs descascadas e picadas, e uma duzia de amendoas descascadas e picadas.

Por outro lado, amassão-se duas libras de farinha de trigo, uma oitava de sal, duas colheres d'agua, quatro ovos, e uma quarta de gordura de rins de vacca; estende-se esta massa sobre uma toalha; reune-se a massa acima, ajuntão-se as pontas da toalha, atão-se, e põe-se a massa a ferver em um tacho com bastante agua; ferve-se durante uma hora et tirando-se a toalha com cautella para não desfazer-se a massa serve-se com um môlho feito de quatro gemas d'ovos batidas com uma colher de polvilho, sal, duas colheres de assucar, um copo de vinho branco, e fazendo ferver tudo um pouco, serve-se.

25. **Pudim de arroz.** — Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite, até seccar; ajunta-se uma libra de assucar batido com cinco gemas d'ovos; mistura-se bem, ajuntão-se um poucochinho de sal, cravo da India, noz moscada, e tendo deitado esta massa em uma fôrma para pudim, assa-se no forno e serve-se com um môlho proprio.

26. **Pudim de arroz com queijo.** = Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite; estando cozido e secco, ajuntão-se meia libra de queijo ralado, meia libra de

assucar, um pouco de sal, noz moscada e oito gemas d'ovos; mistura-se tudo bem, estando a massa posta n'uma fôrma untanda de manteiga, assa-se no burralho, cobrindo com uma tampa cheia de brazas ascesas; estando cozida, serve-se com um molho proprio.

27. Pudim de batatinhas. — Descasca-se e rala-se meia libra de batatinhas, misturão-se com meia libra de fubá mimoso, oito gemas d'ovos, meia libra de manteiga uma libra de assucar, sal e casquinhas de limão picado; tendo posto a massa n'uma bexiga de vacca. ferve-se n'um tacho com agua, et tirando a bexiga, serve-se.

28. Pudim de batatas doces. — Toma-se uma libra de batatas cozidas e descascadas; ralão-se, ajuntão-se cinco onças de manteiga, dez gemas d'ovos, trez onças de assucar, pouco sal, casquinhas de limão, e canella moida; amassa-se bem, ajuntão-se dez claras d'ovos batidas, mistura-se tudo, deixa-se assar no forno n'uma fôrma untada de manteiga, e serve-se.

29. Pudim de cará. — Toma-se um cará, que se ferve; estando cozido, descasca-se rala-se, e e misturão-se duas libras d'esta massa com uma libra de pó de arroz, libra e meia de assucar, meia libra de manteiga, uma duzia de gemas de ovos, sal, noz moscada e canella; amassa-se tudo com um pouco de fermento, deixa-se n'um logar quente durante quatro horas e tendo posto n'uma fôrma untada, assa-se no forno e serve-se.

30. Pudim de fubá mimoso. — Amassa-se uma quarta de manteiga de vacca com uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, quatro ovos, uma quarta de assucar, uma porção de passas escaldadas, casquinhas de limão, sal, noz moscada e leite quente quanto basta para formar uma massa espessa; ata-se n'um guardanapo e põe-se n'um tacho com agua fervendo, deixa-se cozer, e serve-se com um môlho proprio.

31. Pudim de gemada. — Batem-se cinco gemas d'ovos com cinco colheres de farinha de trigo, meia garrafa de leite, sal e duas colheres de manteiga; ferve-se tudo mexendo-se continuamente; estando cozido, ajunta-se uma quarta de amendoas descascadas e socadas com uma quarta de assucar e uma colher de agua de flor de laranja; mistura-se tudo, deita-se n'uma fôrma untada com manteiga e assa-se no forno; serve-se estando coberto com assucar e canella.

32. Pudim de leite. — Ferve-se uma garrafa de leite com trez colheres de polvilho, meia libra de assucar, canella, casquinhas de limão e noz moscada; tendo fervido um pouco, ajuntão-se uma duzia de gemas d'ovos e quatro claras bem batidas, até ficarem bem duras; mistura-se tudo bem e tendo posto a massa n'uma fôrma, assa-se no forno e serve-se.

33. Pudim London. — Mistura-se meia libra de polvilho com uma libra de manteiga, oito gemas d'ovos, casquinhas de limão, sal, noz moscada, uma porção de passas; amassa-se muito bem, e deita-se n'uma fôrma untada de manteiga; põe-se a fôrma n'um tacho para ferver; deixando-se ferver durante duas horas; serve-se com um môlho proprio.

34. Pudim de marreco. — Tirão-se os ossos de um marreco, frige-se a carne com uma cebola picada e sal, em duas colheres de gordura; estando frita, faz-se uma massa de duas libras de farrinha de trigo, quatro ovos, uma colher de manteiga, uma porção de passas peladas e quanto basta de leite para formar uma massa espessa; amassa-se, estende-se sobre uma taboa e deita-se a carne do marreco sobre esta massa; ajuntão-se as pontas, e põe-se dentro de um gurdanapo, pondo-o n'um tacho com bastante agua; estando cozido, serve-se com um môlho proprio.

35. Pudim de nata. — Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de bolachas moidas, noz moscada, uma garrafa de leite, sal, canella e uma porção de passas; ferve-se tudo, e estando cozido e grosso, deita-se n'uma fôrma untada, e assa-se no forno; serve-se com um môlho adequado.

36. Pudim de pão. — Deita-se meia libra de miolo de pão em leite quente; estando bem ensopado, tira-se, e esmaga-se com uma colher de páo; misturão-se uma duzia de gemas d'ovos, trez colheres de manteiga, canella, noz moscada, cravo da India, um pouco de sal, meia libra de assucar, e quatro claras de ovos batidas com um calix de vinho Madeira; deita-se esta massa n'um guardanapo e põe-se n'um tacho com agua para ferver; serve-se com um môlho proprio. Tambem-se póde pôr n'uma fôrma untada de manteiga e cozer-se no forno durante uma hora.

37. Pudim polaco. — Amassão-se oito colheres de farinha de trigo com seis ovos, uma colher de tutano, sal, uma porção de passas e quanto basta de leite para formar uma massa de boa consistencia; deita-se esta massa n'uma toalha

ata-se, e deita-se n'um tacho com agua para cozer sobre um fogo vivo; serve-se com um môlho para pudins.

38. Pudim de rim de vitella. — Tomão-se os dois rins da vitella, assão-se e depois de frios, picão-se bem miudo, e misturão-se com meia libra de bolachas moidas, meia quarta de assucar, seis ovos batidos, pouco sal, e uma chicara de leite; ferve-se bem tudo n'uma cassarola, e deita-se n'uma fôrma untada com manteiga; assa-se no forno, e serve-se quente.

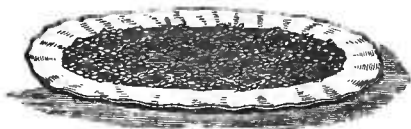
39. Pudim mimoso. — Misturão-se oito onças de assucar, oito de manteiga, oito de polvilho, oito gemas d'ovos, pouco sal, baunilha noz moscada; amassa-se bem tudo durante uma hora; deita-se n'uma fôrma untada de manteiga, e assa-se no forno durante meia hora.

40. Sonhos fritos. — Toma-se meio prato de fubá mimoso, que se escalda com trez chicaras de leite fervido, um pouco de sal e uma colher de assucar; amassa-se bem, e misturão-se dez ou mais ovos para formar uma massa molle tirão-se com uma colher pequenas porções que-se deitão em uma frigideira, onde-se acha gordura quente continua-se até acabar a massa e tendo coberto os sonhos de assucar e canella, servem-se para café.

41. Sonhos fritos com queijo. — Ferve-se meia garrafa de leite com um pouco de sal, uma colher de manteiga, duas de assucar; ajuntão-se quatro colheres de farinha de trigo e uma quarta de queijo fresco; amassa-se bem tudo; ajuntão-se oito ovos ou mais para formar uma massa molle; procede-se no mais, como já dissemos.

42. Suspiros. — Batem-se seis claras d'ovos com meia libra de assucar, meia quarta de coco da Bahia ralado, uma colher de liquor; tendo formado uma massa dura, deita-se-a aos bocados, sobre uma folha de papel grosso, e assa-se no forno bem brando.

43. Suspiros á mineira. — Batem-se quatro claras d'ovos frescos com uma libra de assucar refinado e coado; batem-se até ficarem duras, ajuntando o sumo das cascas de um limão ou um pouco de canella moida; pinga-se aos poucos d'esta massa sobre uma folha de papel, e põe-se em um forno bem brando.

44. Torta de beijo de fada.— Faz-se uma fôrma de massa folhada para pasteis, da altura de tres á quatro dedos; enche-se com a massa seguinte; batem-se vinte claras d'ovos com duas libras de assucar, casquinhas de limão, baunilha, um calix d'agua de flor e outro de cognac; continua-se a bater até formar uma mas-a bem dura; põe-se a fôrma no forno bem brando, e assa-se; enfeita-se com fructas, e assucar derretido e batido com duas gemas de ovos; deita-se o assucar em uma vasilha com um furo por baixo, e vai-se formando umas flores ou lettras; em seguida, cobre-se a torta com uma tampa com brazas, para endurecer o assucar.

Torta.

45. Torta de creme de amendoim. — Soca-se meia libra de assucar; ajuntão-se pouco a pouco, quatro chicaras de leite, e por fim uma duzia de gemas d'ovos e canella moida, e ferve-se um pouco, mexendo-se bem.

Faz-se uma fôrma de massa folhada para pasteis, enche-se com a massa, e tendo posto no forno, assa-se até ficar de boa côr e serve-se.

46. Torta de requeijão. — Esmagão-se duas libras de queijo fresco em duas chicaras de nata; ajuntão-se seis gemas d'ovos, uma libra de assucar, e um pouco de sumo de laranja azeda; enchem-se com esta massa umas fôrmas de massa folhado; assão-se no forno, e servem-se.

47. Torta imperial. — Põe-se n'uma fôrma bem untada uma camada de massa; põe-se sobre a camada do fundo uma outra de polpa de pecegos; sobre esta, uma de maçãs, e assim por diante até encher a fôrma, devendo a ultima camada ser de massa; leva-se ao forno, tira-se e vira-se sobre uma travessa; cobre-se de assucar em calda e canella, e serve-se.

As camadas das polpas podem ser variadas, conforme o gosto de cada pessoa.

48. Torta de palmito ou espargos. — Ferve-se uma porção de palmitos ou espargos em agua e sal, estando cozidos, picão-se bem miudo, e misturão-se com oito gemas d'ovos batidas com meia libra de assucar, casquinhas de limão e o sumo de um limão.

Enche-se uma porção de fôrmas com esta massa ou enche-se só uma fôrma, devendo todas ser untadas com manteiga; vão ao forno, assão-se bem, deitão-se n'uma travessa, cobrem-se com assucar em pó, e servem se.

49. Toucinho do céo. — Soca-se uma uma quarta de amendoas descascadas até formarem uma pasta homogenea; ajuntão-se pouco a pouco, meia chicara de leite, seis gemas e duas claras d'ovos, uma libra de farinha de trigo ; amassa-se tudo bem, põe-se n'uma fôrma untada com manteiga, coze-se no forno, e serve-se, tendo polvilhado com assucar e canella em pó.

50. Trouxas. — Bate-se uma duzia de ovos, estando bem batidos, ajuntão-se uma colher de assucar, pouco sal, uma colher de farinha de trigo, um pouco de noz moscada e uma colher de leite ; por outra parte, tem-se sobre o fogo uma frigideira untada de gordura na qual se deitão aos poucos, duas a trez colheres d'este mingáo ralo, que depois de frito de um e outro lado, é tirado e posto n'um prato ; procede-se assim até acabar a massa ; estas fritadas, que não devem ser muito tostadas, servem de capas, para n'ellas enrolar ou pedaços de marmelada, ou qualquer outra qualidade de doce, ou picados de figado de gallinha.

Apolvilhão-se estas trouxas com assucar e canella, e servem-se.

51 Geleas. — As geleas formão unicamente parte das cozinhas mais opulentas, e servem tanto para entre-meio como sobremesa ; damos aqui algumas receitas para a sua preparação porque além de serem iguarias em extremo saborosas, formão como restaurantes e de facil digestão, um alimento muito precioso para as pessoas de estomago fraco.

E' difficil preparar-se uma boa gelea.

Corta-se meia quarta de colla de peixe em pequenos pedaços, põem-se de môlho durante vinte e quatro horas, em uma garrafa d'agua, levão-se depois ao fogo, e tendo fervido durante uma hora, coão-se por um guardanapo ; deitão-se em seguida duas claras d'ovos n'uma cassarola com o sumo de um limão, ajunta-se a solução da colla, e deixa-se ferver tudo

durante meia hora; torna-se a coar e serve para fazer as geleas.

Faz-se a gelea de mocotó, da maneira seguinte : põem-se de môlho em agua fria dois mocotós limpos; em seguida cortão-se em pedaços, e fervem-se em trez garrafas d'agua, durante seis a sete horas, coa-se, deixa-se esfriar, tira-se a gordura, e torna-se a pôr n'uma cassarola: ajuntão-se o sumo de um limão, e duas claras d'ovos.

52. **Gelea de laranjas.** — Ferve-se o sumo de doze laranjas, com a calda de meia libra de assucar em ponto de espelho; clarifica-se o assucar com clara de ovo, e depois de coado, ajunta-se uma garrafa de gelea; ferve-se ainda uma vez, e deita-se n'uma vasilha; deixa-se esfriar, e estando duro, põe-se a vasilha n'um tacho com agua quente, para a gelea desapegar-se; vira-se sobre um prato, e serve-se; pelo mesmo modo se faz a gelea de qualquer outras fructas.

53. **Gelea de Malaga.** — Faça-se um xarope com uma libra de assucar; estando em ponto de espelho, ajuntem-se o sumo de um limão, uma libra de gelea e um copo de vinho de Malaga; deixe-se ferver durante um instante, deite-se o liquido n'uma fôrma, e proceda-se no mais, como já dissemos acima. Pelo mesmo modo se fazem as geleas de cognac e outros vinhos generosos.

54. **Gelea de marmelos á brazileira.** — Fervem-se quatro duzias de marmelos partidos; estando cozidos, coão-se, ajuntão-se uma libra de calda de assucar, alguns cravos da India, canella, casquinhas de limão; deixa-se ferver até ficar reduzido a duas garrafas; deixa-se esfriar, e serve-se.

55. **Leite de amendoas ou de pevides de melancias.** — Toma-se meia libra de amendoas doces ou pevides de melancias; socão-se, molhando-as com um pouco de leite. Tomão-se seis copos de leite, põem-se dentro as amendoas, ou as pevides de melancia, ajuntão-se um pouco de assucar, e agua de flor de laranjeira, e passa-se o todo por uma peneira fina; faz-se ferver sobre um fogo brando e reduz-se.

Passa-se outra vez por peneira, deita-se no prato, e deixa-se esfriar para servir.

56. **Maçãs com arroz.** — Tomão-se sete maças que se descáscão, e tira-se o miolo com um ferro proprio; fazem-se cozer n'uma cassarola, em um xarope ralo, ajuntando a metade do sumo de um limão; quando as maçãs estiverem

cozidas, fazem-se escorrer ; par outra parte, põe-se n'um prato uma camada de marmelada ou qualquer outro doce ; collocão-se as maçãs por cima, enche-se o amago d'ellas com gelea e cobrem-se com arroz preparado como para o pudim de arroz e servem-se.

57. Macaroni tostado. Põe-se a cozer em caldo bom uma porção de macaroni, com uma cebola, cravos da India, um pouco de sal e pimenta quebrada ; quando elle estiver quasi cozido. tira-se do fogo, e colloca-se n'um prato fundo cercado de fatias de pão untadas de manteiga ; semeião-se por cima miolo de pão, e uma boa camada de queijo flamengo ou mineiro, raspada muito fino ; deita-se por cima um pouco de manteiga e dá-se côr com um ferro quente.

58. Comida branca. — Tomão-se uma libra de amendoas doces, e oito amargas ; socão-se bem depois de preparadas.

Faz-se ferver leite e assucar, e desmanchão-se as amendoas no leite, quando estiver fervendo, e passão-se por uma peneira fina.

Torna-se a levar para o fogo e deixa-se cozer mexendo, e faz-se reduzir.

Qnando estiver grosso, põe-se no prato e serve-se.

59. Comida branca fria. — Estando as amendoas promptas, como já dissemos para a comida branca, passão-se na peneira fina ; toma-se colla de peixe quebrada em pedaços, e batida n'um copo de agua ; deixa-se cozer a colla durante duas horas e meia e mistura-se ao creme que deverá estar tepido.

Deita-se n'uma vasilha ou fôrma que se põe dentro d'agua para esfriar.

60. Pudim de arroz. — Põe-se a ferver uma garrafa de leite, com uma libra de assucar refinado e doze onças de arroz ; quando o arroz estiver bem cozido, ajunta-se um pouco de manteiga, e deixa-se esfriar.

Pica-se bem miudo uma casquinha de limão, que se mistura com o leite ; ajuntão-se quatro ovos inteiros, cinco gemas de ovos e mistura-se bem.

Toma-se uma fôrma que se unta com manteiga, e sobre esta, semei-se miolo de pão ralado ; sacode-se a fôrma para sair

o excedente do miolo, e sobre elle se deita a mistura, pondo a fôrma perto de fogo, e cobrindo-a com uma tampa cheia de brazas.

Tampa.

Na occasião de se servir, deita-se a fôrma n'um prato, e serve-se quente ou frio.

CAPITULO XVII

AS CONSERVAS

1 Conservação das alcachofras. — Fervem-se algumas cabeças de alcachofras em agua e sal, estando meio cozida tira-se o miolo, e cortão-se todas as folhas superfluas; postas no forno para seccarem um pouco, deitão-se n'uma panella e despeja-se sobre ellas gordura quente: tirão-se quando se presicar d'ellas.

2. Conservação de ameixas, pecegos e damascos. — Apanhão-se n'um dia secco e de sol as fructas que se quer conservar, cortando os pés para não esmagal-as; escolhem-se as fructas maiores e não muito maduras; embrulha-se cada uma em um cartuxo de papel grudado, e atado; e põem-se estes cartuxos sobre palha, n'um logar secco e arejado.

3. Conservação de ameixas, damascos e pecegos. — Derrete-se uma parte de cera com quatro partes de banha derretida; deixa-se esfriar, mas não a ponto de coagular: apanhão-se as fructas com o todo geito, e mergulhão-se n'esta mistura, tirão-se immediatamente, e pendurão-se n'um logar secco por um barbante que se atou ao pé; conservão-se assim

por muito tempo ; para o transporte, embrulhão-se em cartuxos de papel, e encaixotão-se com serradura de páo ou farelo.

4. Conservação de ameixas em vinagre. — Escolhe-se uma porção de ameixas quasi maduras ; deitão-se n'uma vasilha e escaldão-se em vinagre quente ; passados trez dias, tira-se o vinagre, torna-se a ferver com cravo da India, canella, noz moscada, um pouco de assucar é torna-se a deitar quente sobre as fructas, supprindo com aguardente o vinagre que se evaporou, e tendo o cuidado que as ameixas fiquem cobertas no liquido.

5. Conservação de araçás, maracujás e goiabas. — Tendo colhido em tempo secco fructas que não estejão maculadas, e antes de serem completamente maduras ; introduzem-se no fornomorno, derrete-se um pouco de cera com um pingo de sebo, e não estando muito quente, mergulhão-se as fructas uma por uma n'esta cera; embrulhão-se em papel e encaixotão-se em serradura de páo.

6. Conservação de aves de caça. — Depennão-se as aves, tirão-se as entranhas, e lavão-se bem em agua qusnte e vinagre ; esfregão-se com sal por dentro e por fóra ; pendurão-se n'um logar arejado e de sombra ; deita-se n'um barril uma porção de gordura, põem-se as caças e põe-se gordura por cima, e assim por diante até encher, devendo a ultima camada ser de gordura, e guardão-se.

7. Conservação de aves de caça (outra). — Depennados e limpos os passaros, escaldão-se em agua, sal e um pouco de vinagre ; deixão-se esfriar, enxugão-se com um panno, e finalmente ao sal, ou ar secco.

Frige-se uma porção de gordura e deitão-se os passaros enxutos dentro, deixão-se até corar ; põem-se n'uma panella, e deita-se gordura por cima.

8. Conservação de carne fresca. — Para se conservar a carne de vacca fresca durante quatro a cinco dias, toma-se um quarto de vacca com o pé e o casco ; enterra-se este pé debaixo de uma coberta, de modo que fique em pé e assim conserva-se quatro á cinco dias sem alterar-se.

9. Conservação da carne de vacca fresca (outra). — Não querendo conserval-a com o pé, póde-se fazer por outro modo; toma-se um pedaço de carne, involve-se em uma camada de carvão moido, e embrulha-se n'um panno; pendura-se n'um

logar fresco e arejedo, e assim conserva-se durante oito dias sem alterar-se.

10. Conservação da carne frita. — Ferve-se em pouco agua e sal a carne cortada em postas tira-se,e enxuga-se com um panno ; frige-se depois uma porção de gordura, deita-se a carne, e deixa-se cozer até ficar corada ; tira-se, põe-se em panellas,e deita-se gordura quente por cima.

Para usar-se d'ella, basta aquecer-a.

11. Conservação da carne em salmoura. — Corta-se a carne em postas, e deita-se n'um barril entre camadas de sal ; passados dois dias, tira-se, pendura-se ao sol,e deixa-se seccar, pondo-a de novo entre camadas de sal.

Para-se empregar esta carne, dá-se-lhe uma fervura com agua ; deita-se esta forá, e põe-se a carne em agua fria durante doze a dezoito horas ; n'este estado pódo-se empregar.

12. Conservação da carne em salmoura á Ingleza. — Corta-se a carne em postas, escalda-se,enxuga-se, e esfrega-se com sal ; pendura-se depois ao ar, e em seguida,deita-se em camadas entre sal e assucar mascavo, dentro de um barril, tapa-se e guarda-se.

A proporção do assucar é de uma quarta para seis libras de sal.

13. Conservação de carapicús e cogumelos.—Escolhem-se e lavão-se os carapicús ; deitão-se n'uma panella com agua e muito sal, e põem-se a ferver ; tendo fervido, tirão-se secção-se ao sol ou no forno, e guardão-se n'um sacco para quando se quizer usar.

Quando se usar d'elles, deitão-se durante seis horas de môlho em agua morna, dando-lhes por fim uma fervura, e estando escorridos, estão promptos para se usar.

14. Conservação de carapicús. — Escolhem-se e lavão-se os carapicús ; dá-se-lhes uma fervura em vinagre. e deixão-se escorrer ; estando enxutos, guardão-se entre camadas de sal ; para usar-se d'elles, põem-se durante algumas horas em agua fria, e lavão-se bem.

15. Conservação de couves. — Pioão-se as couves, e escaldão-se em agua e sal ; põem-se em seguida em agua fria e tiradas d'agua, secção-se ao sol, e por fim no forno, e guardão-se n'um vidro bem tapado ; para usar-se d'ellas, põem-se de môlho durante trez a quatro horas, até ficarem inchadas.

16. Conservação de couves á marinheira. — Pica-se uma porção de couves bem finas, escaldão-se em agua quente, espremem-se bem, e põem-se n'um barril ou panella, com bastante sal, alguns cravos da India ; enche-se a panella com vinagre quente, ao qual se ajunta a quarta parte de aguardente ; tapa-se a vasilha e guarda-se.

17. Conservação de todas as qualidas de fructas. — Colhem-se as fructas antes de bem madurase n'um dia secco ; deitão-se sobre palhas n'um quarto bem arejado e secco ; os dias sendo frios,põe-se um brazeiro no quarto. Emseguida, deita-se uma camada de farinha de milho peneirada n'uma barrica, deita-se por cima uma camada do fructas de modo que não se toquem ; enche-se assim a barrica, tapa-se bem, e guarda-se n'um logar quente e secco.

18. Conservação de hervilhas, couve flor e vagens cozidas. — Toma-se uma porção de qualquer d'estes legumes, põe-se n'uma panella com pouca agua, sal e ferve-se durante um quarto de hora ; deita-se ainda quente em vidros de bocca larga,devendo estes ficarem quasi cheios; põem-se estes vidros n'um tacho com agua,devendo a agua chegar até ao gargalo dos vidros, e põem-se a ferver,durante quinze a vinte minutos ; tapão-se bem os vidros, e guardão-se.

Assim se conservão estes legumes frescos por muito tempo; para usar-se d'elles, derrete-se um pouco de gordura n'um prato, e frige-se com um pouco de cebola picada e um pouco de farinha de trigo ; deitão-se então os legumes, e tendo cozido durante meia hora, servem-se.

19. Conservaçao do leite fresco. — Deita-se o leite em garrafas bem arolhadas e quasi cheias ; põem-se estas em pé a ferver dentro de um tacho com agua, de maneira que chegue ao gargalo das garrafas, e lacra-se immediatamente.

20. Conservaçao do leite cozido. — Ferve-se uma porção de leite, accrescenta-se a cada garrafa de leite meia oitava de soda crystallisada ; deita-se quente em garrafas e tapa-se bem ; põe-se estes depois em um tacho com agua e ferve-se durante meia hora ; tirão-se as garrafas, e lacrão-se immediatamente ; d'este modo o leite conserva-se fresco durante um a dois mezes.

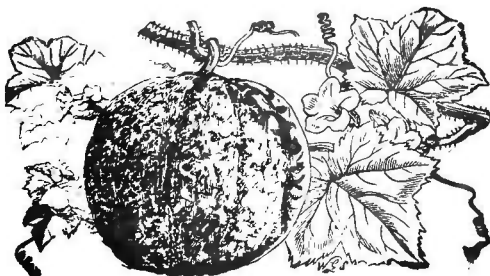
21. Conservaçao de marmelos, maças e peras. Apanhão-se as maçãs cada uma com um pé, cortando com uma tesoura ; enfia-se o pé em cera derretida, põem-se as fruc-

tas sobre palha, n'um quarto arejado e sobre mesas, de modo que não se toquem ; deixão-se assim durante oito a dez dias ; querendo se transportar embrulha-se cada fructa em um pedaço de papel macio, e deita-se n'um caixão entremeiadas de camadas de serradura de páo ou farelo,

Deve-se ainda notar que as fructas não devem-ser apanhadas muito maduras, porém oito dias antes da sua completa madureza.

22. Conservação de marmelos, maçãs e peras, — Ata-se no pé de cada fructa que se quer apanha, um pedaço de barbante, cortando-se a fructa acima do nó ; deita-se cada fructa n'um cartuxo de papel, ficando as pontas do barbante atadas no pé de cada fructa ; fecha-se o cartuxo, pendurando as fructas n'um quarto arejado ; conservão-se estas fructas o melhor possivel, tornando-se até mais saborosas pelo tempo.

23. Conservaçao da manteiga fresca. — Toma-se uma porção de manteiga, lava-se por varias vezes em agua fria, amassando-a com uma colher de páo, até que a agua saia limpa , espreme-se a manteiga para ficar sem humidade.

Misturão-se quatro partes de sal fino, uma de salitre moido e uma de assucar branco ; toma-se uma onça da mistura para cada libra de manteiga, com qual se incorpora bem e deita-se aos bocados n'um pote, apertando bem para que não contenha ar algum. Por este processo, conserva-se fresca e de bom gosto, por muito tempo.

Melões.

24. Conservação dos melões frescos. — Apanhão-se uns melões medioceres, deitão-se n'uma estufa durante dois

ou trez dias, ou n'um quarto arejado escuro e aquecido por um brazeiro; deitão-se os melões em um caixao com cinza peneirada, de modo que não se toquem uns aos outros; assim se podem conservar trez mezes e mais.

25. Mixed-pickels. — Deita-se n'uma panella uma porção de hervilhas, couve flor, cenouras partidas, cebolinhos, pepinos novos, chuchús, palmito picado, pontas de espigas de milho verde, guandús, mangalos, pontas de espargos, samambaia, vagens, sementes de mostarda, pimenta de todas as qualidades, sal, vinagre, cravo da India, noz moscada.

Fervem-se durante um quarto de hora, tirão-se do fogo, e deixão-se esfriar.

No dia seguinte, tornão-se a aquecer,e ainda quentes,deitão-se em vidros de bocca larga, devendo os legumes ficarem cobertos de vinagre, e tapados, guardão-se.

26. Conservação dos ovos frescos. — Derrete-se uma porção de gordura, deita-se não muito quente sobre os ovos collocados em um barril. Outro modo : Mexe-se uma porção d cal virgem, em vinte vezes tanto d'agua, deixa-se assentar, decanta-se o liquido, e deita-se sobre os ovos; d'esta maneira,conservão-se ovos frescos durante mezes e annos.

27. Conservação dos ovos frescos. — Escolhe-se uma porção de ovos ; enfia-se um por um, n'uma vasilha contendo cebo derretido não muito quente; deitão-se em seguida em farelo, e conservão-se mais de um anno sem alterar.

28. Conservação de palmito e espargos. — Corta-se um palmito em pedaços do comprimento de meio palmo ; quando aos espargos, tira-se a parte branca de baixo ; ferve-se qualquer d'estes legumes em agua e sal, durante um quarto de hora ; deita-se a agua fóra, e enxugão-se os legumes com uma toalha ; arranjão-se em uma panella, deita-se gordura derretida por cima, e guardão-se.

29. Conservação do peixe fresco em vinagre. — Logo que se apanhou o peixe, escama-se e limpa-se bem sem o partir ; põe-se-bastante sal, deixando n'esta salmoura trez a quatro horas ; parte-se em postas, pondo-as n'uma panella que se acha fervendo, com vinagre, pimenta, cravo da India, cebola e salsa ; tendo dado trez a quatro fervuras, tirão-se com uma escumadeira, deitão-se n'um barril, e por cima o vinagre frio e coado ; tapão-se e guardão-se.

30. Conservação do peixe fresco. — Logo que se apanhou o peixe, molha-se uma porção de miolo de pão em aguardente, e enche-se com este a garganta e bocca do peixe, assim conserva-se quinze a vinte dias vivo n'um torpor; tirando-lhe o pão da bocca e pondo-o n'agua, elle revive em poucos minutos.

31. Conservação dos peixes em gordura. — Tomão-se alguns peixes,salgão-se depois de ter tirado as escamas e as entranhas; deixão-se n'esta salmoura durante quatro horas; tirão-se, e sendo os peixes grandes, cortão-se em postas, lavão-se as e põem-se ao sol até seccarem; collocão-se depois n'um barril com folhas de louro, pimentas, cravo da India, e deita-se por cima gordura derretida quasi fria, ou azeite doce, até ficarem cobertos; tapa-se o barril e guarda-se.

32. Conservação de pepinos pequenos e betterabas em vinagre. — Toma-se uma porção de pepinos pequenos ou betterabas lavão-se e põem-se n'uma panella com vinagre forte e sal; dá-se-lhes uma fervura; tira-se a panella, deixa-se esfriar, e passados trez dias, escorre-se o vinagre que se ferve com pimenta, mostarda, cebolinhos, e deita-se quente sobre os pepinos ou betterabas; ajuuta-se um copo de aguardente, e põem-se n'um vidro de bocca larga que se tapa, e guarda-se.

33. Conservação dos tomates. —Escolhem-se os tomates maduros grandes e sem defeito; põe-se n'um barril uma delgada camada de sal, sobre esta,uma de tomates, sobre aquella, outro de sal e assim por diante, até encher o barril; tapa-se e guarda-se.

34. Conservação das vagens frescas. —Apanhão-se as vagens n'um dia de sol; escolhem-se as mais curadas e perfeitas, enfião-se n'um vidro de bocca larga; estando o vidro cheio, põe-se este a ferver n'um tacho com agua, devendo a agua chegar até ao gargalo do vidro; deixa-se ferver durante meia hora, e tapa-se bem o vidro, podendo as vagens durar assim frescas um anno e mais.

35. Conservação das vagens seccas. — Pica-se uma porção de vagens escolhidas e novas; escaldão-se com agua quente e sal, e seccão-se em um quarto quente arejado e escuro, e depois seccão-se no forno.

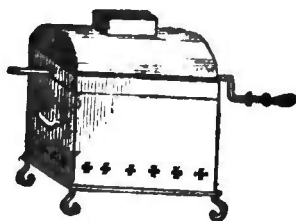
Para se usar d'ellas, põem-se as durante dez á doze horas de môlho em agua morna, escorrem-se, e estarão promptas para se usar.

36 Modo de tirar o máo cheiro á carne. — Deita-se a carne que tiver máo cheiro em uma panella; quando ferver, tira-se a escuma e deita-se na panella uma porção de brazas vivas sem fumo; deixa-se ferver durante cinco minutos e tira-se depois a carne com a escumadeira, podendo ella ser preparada como se deseja.

37. Tirar o ranço á manteiga. — Aquece-se uma porção de espirito de vinho, lava-se com este a manteiga amassando-a bem; deita-se o liquido fóra e lava-se a em seguida com agua morna, na qual se dissolveo uma colher de agua crystallisada; em seguida lava-se a manteiga, com bastante agua; e salgada de novo, estará como fresca.

38. Modo de torrar o café. — Lava-se bem o café, e enxuga-se ao sol; nunca se deve deixar de lavar o café porque muitos tingem o café com chumbo, e outras materias nocivas á saude.

Deita-se n'uma caixa de ferro com uma portinha, segura por um cabo, e deita-se esta sobre o fogo até, o café ter tomado uma côr conveniente, e guarda-se depois de estar moido.

Em muitos lugares acrescenta-se ao café depois de prompto uma colher de assucar á cada libra de café.

Torrador.

39 Modo de torrar café á Mineira. —Deita-se o café lavado e enxuto em um tachinho proprio para torrar café.

Torra-se sobre um fogo vivo, mechendo com uma colher de páo, até ficar de côr conveniente; tira-se então do fogo, e deita-se um uma peneira grossa para sair a fumaça; põe-se no mesmo, uma libra de assucar mascavo ou rapadura, para quatro libras de café; ajunta-se o café torrado, meche-se bem e

deixa-se esfriar, socando ou moendo depois o café e guardando o para uso diario.

40. Autro methodo de torrar o café. — O melhor modo de torrar o café, é torral-o sem assucar, e depois de torrado e prompto, e em quanto está ainda quente, salpica-se com assucar em pó, que impede a evaporação do oleo essencial, que constitue o aroma do café.

41. Modo de fazer o café. — Põe-se uma vasilha com agua sobre o fogo a ferver, e estando fervendo, deita-se o café em um coador de panno, e despeja-se agua fervendo por cima ; apara-se o café que escorre, e serve-se.

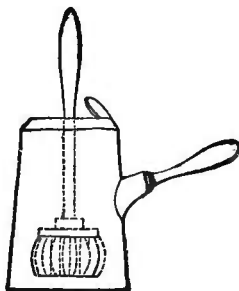
42. Modo de fazer café á moda turca. — Muitos usão preparar o café á turca, que consiste em pôr a ferver o café em pó com agua, e depois de ter fervido, pôr uns pingos d'agua fria, que precipitão o pó, e o liquido fica como se tivesse sido coado ; este methodo é preferido em alguns paizes.

43. Modo de fazer café com leite. — Ferve-se uma porção de leite, e estando fervendo, deita-se-lhe o pó do café, meche-se, coa-se por um sacco, e serve-se ; tambem se usa deitar o café coado n'um bule, o leite em um outro, para cada um usar conforme o gôsto.

44. Modo de fazer o chá. — Tomão-se dez colherinhas de chá que se collocão em um bule, despeja-se por cima uma chicara d'agua quente, levão-se n'esta occasião o bule á mesa, e um outro com agua fervente, que se deita sobre o chá na quantidade que fôr precisa; deixa-se o bule abafado durante dois minutos, e serve-se.

45. Modo de fazer o chocolate. — Rala-se meia libra de chocolate, deita-se n'uma vasilha, ajuntão-se doze chicaras d'agua põe-se sobre o fogo, deixa-se ferver até engrossar, meche-se com o páo proprio, e serve-se.

46. Modo de fazer chocolate com leite. — Rala-se meia libra de chocolate, deita-se n'uma vasilha com meia libra de assucar, e duas gemas de ovos batidas; ajuntão-se duas garrafas de leite, bate-se com o páo proprio, chega-se ao fogo para ferver, continuando a bater; depois de ter fervido, ajunta-se um pouco de canella moida, e meia colher de agua de flor, tira-se do fogo, e serve-se quente.

47. Modo de preparar o mate. — Toma-se uma porção de mate que se põe em uma tigéla, despejando-se agua por cima e meche-se ; dá-se a cada convidado a tigela com a competente bomba, que se introduz no liquido e que cada convidado sorve á sua vontade ; alguns apreciadores usão de mate sem assucar ; outros pelo contrario o admittem ; portanto, quando se servir o mate, será preciso apresentar sempre um assucareiro na mesma occasião.

Páo de bater chocolate.

48. Modo de preparar o guaranã. — Raspa-se com cma grosa uma porção de guaranã, que se põe n'um copo uom assucar ; despeja-se em cima agua morna ou fria, conforme o gosto ou a precisão da pessoa, e bebe-se com o polme. Esta bebida é muito refrigeraute, e serve muito nos grandes calores, para evitar as febres podres, e atalhar a diarrhea.

Receitas confortativas contra a fraqueza geral, debilidade do estomago, provenientes de differentes causas ou excessos sexuaes, pelo professor Brillat Savarin.

A cozinha não só offerece recursos para o sustento da vida como tambem faculta meios muito efficazes para restabelecer a saude perdida ; é por esse motivo que apresentamos os seguintes magisterios.

1. Tomão-se seis cebolas grandes, trez raizes de cenouras, e um pugillo de salsa ; pica-se o todo e lança-se em uma cassarola onde se fará tostar por meio de um pedaço de manteiga fresca.

Quando esta mistura estiver em ponto, lanção-se n'ella seis onças de assucar candí, vinte grãos de alambre socado com uma codea de pão, e trez garrafas d'agua ; faz-se ferver durante uma hora, ajuntando-se um pouco d'agua para compensar a agua que secca; de maneira que hajão sempre trez garrafas d'agua.

Por outra parte, mata-se, depenna-se e limpa-se um gallo velho, que se socca com carne e ossos em pilão de ferro ; picão-se igualmente duas libras de carne de vacca ; misturão-se estas duas carnes, ajuntando sal e pimentas da India; põem-se n'uma cassarola, que se colloca sobre um fogo activo, lançando de vez em quando um pouco de manteiga fresca, para melhor refogarem e não pegarem na panella.

Quando as carnes estiverem tostadas, lança-se pouco a pouco, até acabar, o caldo da primeira cassarola tendo-o previamente coado por um panno ; n'este estado, faz-se ferver bem durante uma hora, tendo ajuntado agua quente.

No fim d'este tempo, a operação está concluida, e tem-se uma poção cujo resultado séra certo. todas as vezes que o doente estragado por qualquer motivo, usar d'ella e se tiver ainda o estomago bastante forte, para supportal-a. Para uso, tomão-se no primeiro dia uma chicara de trez em trez horas, e nos dias seguintes, uma boa chicara de manhã e outra á noite, até acabar.

E' muito raro ser preciso repetir, porque de ordinario no quarto dia, o doente acha-se completamente restabelecido.

2. Outra. — Com quanto que todos saibão que o ambar, considerado como perfume, póde atacar os nervos das pessôas delicadas, todavia tomado interiormente, elle é tonico em um gráo mui elevado ; dissipa a tristeza, promovendo a alegria : os antigos fazião grande uso d'elle, em seos adubos.

Ha pessoas que conservaram vigorosa saude em uma idade avançada, usando habitualmente de umas pastilhas de ambar. Um pedaço de ambar da grossura de uma fava, misturado com uma chicara de chocolate, dá vigor ao corpo, e faz desapparecer o abatimento do corpo e do espirito..

3. Outra. — O primeiro confortativo convindo mais para as constituições robustas, apresentaremos um outro destinado aos temperamentos fracos.

Toma-se um mocotó de vitella, que pese pelo menos duas libras ; rachão-se em quatro pelo comprimento, tanto os ossos como a carne, e põem-se a tostar, com quatro cebolas cortadas em rodellas, e um pugillo de agrião miudo ; quando estiver em ponto, ajuntão-se tres garrafas d'agua, e faz-se ferver durante duas horas, com o cuidado de substituir a agua que evaporar ; tempera-se com sal, pimenta da India ; é este um bom caldo de mocotó.

Por outra parte, socão-se tres pombos velhos e vinte e cinco caranguejos vivos ; reune-se o todo, para tostar n'uma cassarola com um pouco de manteiga ; quando a mistura pegar no fundo da cassarola, põe-se o caldo do mocotó aos poucos, até acabar, tendo o cuidado de o coar anticipadamente, e deixa-se ferver durante uma hora.

Torna-se a coar o todo, e toma-se uma chicara d'este caldo de manhã, e outra á tarde.

E' tambem uma sopa deliciosa.

4. Chocolate preparado com ambar ou chocolate dos afflictos, — Prepara-se da maneira já indicada para o chocolate, ajuntando-se-lhe um escropulo de ambar para cada libra de chocolate.

Este chocolate assim preparado é excellente para restaurar as forças perdidas por excessos sexuaes ou por perdas de somno, para as pessoas que padecerem com o tempo humido, para as que estiverem com as idéas embotadas, e finalmente para as que estiverem com uma idéa fixa que as incommode e que lhes não deixa socego.

SOBRE O MODO DE TRINCHAR

Esta parte do serviço refere-se ás peças de carne, ás aves, caças e peixes de maior vulto. Nas casas nobres e de grandes ceremonias, este serviço é confiado a um creado mestre, ou mordomo.

Depois que a peça figurou sobre a mesa, para contribuir á regularidade do serviço e á belleza do aspecto, é tirada para um aparador ou sobre uma mesinha, onde o mordomo a trincha, e offerece aos convidados, ou serve directamente a cada um, pondo um pedaço n'um prato com o seo respectivo môlho, e procedendo n'este caso como se pratica com o serviço da sopa.

A carne de vacca cozida não é difficil de trinchar; n'este caso, necessita-se de uma faca bem amolada; sendo a carne muito cozida, cortão-se as talhadas mais grossas para não desfazerem-se na occasião de pôl-as no prato; pelo contrario, se deverão cortar as talhadas mais delgadas, se a carne fôr mais rija, observando-se como regra principal de atravessar sempre as fibras na occasião de cortar, e é esta um a regra sem excepção, tanto n'esta qualidade, como em todas as mais.

Quanto ao lombo de vacca, colloca-se na posição que representa a figura, pagina 54.

Principia-se por cortar o mais fino possivel a parte exterior mais ou menos tostada, e em seguida, corta-se a carne em talhada regulares, no sentido indicado pagina 45, e sendo a posta de carne de maior volume, parte-se em duas metades; sendo a parte do lado do osso a mais delicada, deve-se servil-a ás senhoras.

Quanto á cabeça da vitella, pagina 77, devem-se, em primeiro logar, servir as postas em roda da bocca e dos olhos, como sendo as partes mais delicadas; a lingua é servida separada, depois de a ter descascada; corta-se-a em pequenos pedaços transversaes, e serve-se um pedacinho a cada pessoa, junto com um pedaço da cabeça.

A pá da vitella é collocada em pé e corta-se-a em talhadas, por golpes que atravessão as fibras até o osso.

O quarto da vitella é trinchado em talhadas como se verá na figura, pagina 90.

O carneiro corta-se pela mesma fórma que a a vitella, o que tambem acontece com a pá e o quarto do porco, o do veado e o do porco do matto.

O frango, o capão, perdiz, jacú, jacutinga e jóo trinchão-se, cortando, em primeiro logar, as pernas ; tirão-se depois as azas, com parte da carne do peito, e tirão-se os peitos como indica a figura, pagina 177.

O perúm, mutúm, e macúco devem ser collocados de costas para baixo, de maneira a poderem-se tirar filetes finos da carne de peito que deve ser cortada de cima para baixo, e transversalmente, de maneira que cada pedaço tenha um pouco de pelle e gordura do peito ; os mais pedaços não se servem no jantar, só são servidos frios no dia seguinte para o almoço com um môlho restaurante.

Muitos mordomos usão, antes de tirar os filetes da carne do peito do perúm, separarem as pernas do perú por um golpe subtil entre as coxas e a parte inferior do peito, sem todavia forcejar nas juntas, e por uma pancada secca dada nas cadeiras, separa-se a parte posterior da ave, que se colloca em pé sobre uma travessa, tendo assim a apparencia de uma mitra ; por este motivo, appellida-se este methodo de « trincar de mitra. »

Está bem claro que depois de tirar a mitra, torna-se mais facil tirar os filetes do peito, como já foi explicado.

O ganso, pato e marreco. — Para trinchar estas aves, cujo pedaço delicado consiste só no peito, collocão-se de costas para baixo e tirão-se com uma faca bem amolada, filetetes os mais finos possiveis, e isto de cima para baixo, tirando-os em seguida, e collocando-os n'um prato para serem servidos aos convidados ; é muito raro offerecerem-se as pernas e mais partes d'estas aves, que só servem no dia seguinte para o almoço da familia ; da mesma maneira se trinchão a inhuma, a saracura e frango d'agua.

Os pombos, nambús, codornizes, e outros passaros d'este tamanho são partidos em duas partes pelo comprimento, servindo-se cada um d'elles aos convidados.

Os peixes talhão-se, fazendo uma incisão ao comprimento de todo o peixe, desde a cabeça até ao rabo, e tirando, em seguida, as postas, tendo-se cortado um lado ; vira-se o peixe do lado opposto, e serve-se do mesmo modo ; deve-se ainda notar que as talhadas das costas do peixe são mais estimadas que as partes da barriga.

ÁS BEBIDAS

A respeito das bebidas, deve-se notar que devem se observar as seguintes regras: Antes de assentar-se á mesa, serve-se um pequeno calix de absinthio ou bitter; depois de comida a sopa, serve-se um pequeno copo de vinho Madeira secco. Para o primeiro servico serve-se depois, conforme o gosto das pessoas, Bordeaux, Porto ou Lisboa; para o segundo serviço, Château-Margaux, Laffitte, Sauterne ou vinho do Porto; para a mesa de doce, Muscatel, Malvasia, Malaga, Xeres, Setubal, Tokai ou Champagne; finalmente para o café, liquor de anisette, marasquino, curação de Hollanda.

No interior do Brazil usão dar cerveja depois do doce; sendo este um costume barbaro que pecca tanto contra o gosto, como contra a hygiene; posto que seo preço iguale ao do vinho, sempre é considerada como uma bebida pouco decente, e só propria para botequins; a cerveja só deve ser tomada como resfresco em dias de calor e longe das comidas.

OS ALMOÇOS

entre amigos

O almoço é uma refeição á qual as senhoras raras vezes assistem.

Põe-se de uma só vez todas as comidas sobre a mesa, tanto as comidas quentes, como a sobremesa, servindo-se todavia, em primeiro logar, as comidas quentes.

Este arranjo permitte aos homens de ficarem só entre si sem a presença de senhoras e creados, e por isso, é favoravel á livre discussão entre amigos, e por esta causa, tambem se supprimo toda a ceremonia n'esta refeição.

N'esta occasião, servem-se vinhos francezes; tambem admittem-se o vinho do Porto e o Madeira para as pessoas que não apreciarem os vinhos francezes.

OS ALMOÇOS

para seis a oito pessoas

No meio da mesa. —Um lombo de vacca assado á franceza, com môlho da boa cozinheira.

Um galheteiro com sal, pimentas, vinagre, mostarda, e azeite.

Quatro pratinhos frios	Um de manteiga fresca. Um de rabanetes. Um de sardinhas de Nantes. Um de azeitonas lavadas.
Quatro pratinhos quentes	Um de pés de carneiro cheios. Um de orelhas de porco com polpa. Um de peito de frangos guisados. Uma rã refogada.
Duas entradas quentes	Uma de noz de vitella com gelea. Uma de frango assado com creme.
Sobremesa	Uma torta de requejão. Uma empada de camarões. Um queijo londrino, flamengo ou mineiro. Um prato de doce secco assucarado.

ALMOÇO BRAZILEIRO

para dezeseis pessoas

No meio da mesa. — Um leitão assado á mineira.

Oito pratos frios	Um de manteiga fresca. Um de mixed-pickels. Um de sardinhas de Nantes. Um de azeitonas. Um de talhadas de presunto frio. Um de ostras, sendo em beira-mar, e no interior serão suppridas por môlho de folhas de borragem. Um de fatias de salame. Um de pimentas cortidas no vinagre.

Nas extremidades da mesa. — Dois galheteiros sortidios,

Dez pratinhos quentes	Dois de pombos jurutís assados no espeto. Dois de bagres refogados. Dois de ovos fritos. Dois de bolinhos de frango. Dois de rins de porco refogados com leite.
Quatro pratos grandes frios	Um lombo de vacca encapotado. Um perú estufado. Uma pá de vitella assada. Um de mandís fritos.
Quatro pratos grandes quentes para entrada.	Um de pernil de porco guisado. Um de gallinha refogada com cará do ar. Um tatú guisado com polpa. Um mussum guisado com polpa.
Sobremesa	Um queijo mineiro. Um queijo flamengo. Um prato de bananas. Um prato de laranjas. Quatro pratos de doces seccos. Dois pratos de marmelada. Dois pratos de goiabada. Dois pratos de ocrá. Dois de pão dourado.

OS JANTARES

O dono da casa, que recebe seos amigos a jantar, deve procurar todos os meios de ser agradavel e de divertir os convidados, lembrando-se do proverbio « um jantar bem conversado é meio digerido. »

A sala em que se arma a mesa deve ser alegre para fazer uma impressão agradavel e só se deve convidar o numero de pessoas, que possão estar a commodo na mesa, e sem aperto, os logares das cabeceiras são occupados pelos donos da casa.

para poderem regular e inspeccionar o serviço da mesa; os logares de honra são a esquerda e direita do dono da casa.

O systema antigo de assentar-se á mesa, conforme as suas posições na sociedade, é hoje destruido; o dono da casa deve unicamente procurar reunir as pessoas que se sympatisão umas com as outras por exemplo, Uma moca alegre e jocosa não se deve assentar entre dois homens velhos e tristonhos; e um poeta ou homem illustrado, perto d'um homem rico sem educação.

Um sacerdote, respeitavel por sua idade, deverá ser collocado perto de uma senhora cujas virtudes e conducta sejão exemplares; emfin é n'esta collocação que o dono da casa deve ter todo o cuidado.

JANTAR DE FAMILIA

para doze pessoas

PRIMEIRO SERVIÇO

Duas sopas	Sopa de bolinhos. Sopa de leite.
Quatro entradas	Lingua de vacca á caseira. Gallinha engrossado com ovos. Quitute de veado. Caramujos refogados.
Quatro legumes	Hervilhas novas com leite. Batatas assadas Nabos gelados. Repolho rouxo refogado.
Quatro pratinhos	Mixed-pickels. Anchovas. Azeitonas. Fatias de presunto. Um galheteiro com vinagre, azeite, sal e pimenta.

SEGUNDO SERVIÇO

Dois assados	Quarto de vitella assado. Ganso assado no espeto á ingleza.

Duas saladas	Salada de anchovas. Compote de snmo de laranja.
Sobremesa	Pudim de arroz com queijo. Ovos em calda. Manjar de gallinha.
Dois queijos	Queijo mineiro. Queijo londrino.
Quatro pratos **Dois pratos**	Doces em calda. Doces seccos.
Dois pratos	Melão. Laranjas.

JANTAR

para vinte pessoas

PRIMEIRO SERVIÇO

Quatro sopas	Sopa rabioli. Sopa de ovos sumidos. Sopa allemã com arroz. Sopa de leite queimado.
Dois pasteis	Pasteis de passarinhos. Pasteis ou empadas de camarões.
Oito pratinhos	Dois com manteiga. Um de pepinos de conserva. Um de mixed-pickels. Um de azeitonas. Um de rabanetes. Um de anchovas. Um de pimentões de conserva.
Oito entradas	Lombinho de vacca com macarrão Orelhas de vitella refogadas. Assados de carneiro com carapicús. ins de porco refogados com vinho. Pombos guisados com favas novas. Coelho refogado á portugueza. Enguia ensopada. Ovos guisados com creme.

Seis legumes	Batatinhas em pirão dobrado. Cenouras refogadas com nata. Hastes d'aipo á hespanhola. Espinafre guisado. Cogumelos refogados com vinho. Espargos guisados.

SEGUNDO SERVIÇO

Quatro entradas	Pescada estufada. Gallinha de Angola estufada com tomates. Presunto de porco do matto. Cabeça de vitella desossada.
Quatro assados	Rosbif á franceza. Quarto de carneiro assado no espeto. Lombo de veado á caçador. Beijupirá assado no espeto.
Quatro saladas.	Salada de alface á franceza. Salada de sardinhas. Compote de maçãs. Compote de maracujá.

TERCEIRO SERVIÇO OU SOBREMESA

Quatro queijos	Queijo mineiro. Queijo londrino. Queijo de Hollanda. Requeijão.
Oito pratos	Doces em calda.
Quatro pratos	Doces seccos.
Fruotas; seis pratos	Melancia. Laranjas. Bananas. Passas. Nozes. Amendoas.
Seis Pudins	Pudim de arroz. Pudim de cará. Torta de beijo. Manjar de pão. Sonhos fritos com queijo. Comida branca.

CAPITULO XVII

JANTAR DE CEREMONIA

para quarenta pessoas

PRIMEIRO SERVIÇO

Seis sopas

- Sopa de bolos de batatas.
- Sopa de capão.
- Sopa do Lord-maire.
- Sopa juliana.
- Sopa de vinho branco.
- Sopa de Colberto.

Quatro pasteis e empadas

- Empada de passarinhos.
- Empada de mandí.
- Pasteis á brazileira.
- Pasteis de gallinha.

Quatro guisados

- Cabeça de vitella.
- Tubarana em gelea.
- Churrasco de carne de anta.
- Quadrado de carneiro cozido com ameixas.

Dezeseis entradas

- Almondegas de vacca.
- Fricandó de vitella refogado.
- Carne de carneiro dourada.
- Pá de leitão á tartara.
- Almondegas de gallinha.
- Fricassé de capão.
- Lebre guisada em môlho pardo.
- Préa guisado com quiabos.
- Codornizes refogadas com sapucaias.
- Piába em môlho branco.
- Surubim guisado com leite.
- Raia ensopada.
- Lagostas guisadas.
- Omelette de vento.
- Ovos ensopados com queijo.
- Orelhas de vitella refogadas.

Doze pratinhos	Quatro de manteiga de vacca. Dois de mixed-pickels. Dois de rabanetes. Dois de azeitonas. Um de pepinos em conserva. Um de pimentões em conserva.

SEGUNDO SERVIÇO

Quatro pratos grandes de entremeios	Lombo de vacca cheio. Porco imitando caça. Ganso estufado com marmelos. Matrinchã guisada.
Oito assados	Rosbif de vacca á allemã. Quarto de vitella recheado. Lombo de carneiro assado no espeto. Leitão assado á chefe de cozinha Frango assado lardeado. Coelho assado á princeza. Mutúm assado recheado. Pescada assada na grelha.
Seis saladas	Salada de alface á ingleza. Salada de folhas d'aipo. Salada de pepinos com nata. Salada de sardinhas. Compote de amoras. Compote de bananas.
Quatro pudins e môlhos para os mesmos	Pudim de fubá mimoso. Pudim de leite. Pudim de rins de vitella. Pudim de arroz. Môlho de chocolate. Môlho de nata aromatico. Môlho para pudim de arroz Môlho amarello de limão.

TERCEIRO SERVIÇO OU SOBREMESA

Seis queijos	Dois queijos mineiros. Dois queijos flamengos. Um queijo londrino. Um queijo de Hollanda.

Vinte e quatro pratinhos

Dezeseis pratos de doces em caldo e de ovos.
Oito pratos de doces seccos.

Oito pratos de fructas

Ananaz.
Laranjas.
Bananas.
Jaboticabas.
Melão.
Limas.
Passas.
Amendoas.

BANQUETE BRAZILEIRO

PARA QUARENTA PESSOAS

Quatro sopas

Sopa de carne de vacca (dois pratos).
Sopa de gallinha (dois pratos).
Sopa curraleira (dois pratos).
Sopa mineira (dois pratos).

No meio da mesa

Quatro leitões assados á mineira.
Duas pacas assadas no espeto.
Um lombo de veado á caçador.
Um pernil de porco assado na grelha.
Dois perús assados á fluminense.
Seis pratos de tutú de feijão.

Almondegas de vacca de glutão.
Lingua de vacca com carapicús.
Assados de carneiro em gordura
Rins de carneiro.
Bifes de lombo de porco.
Guisados de miudos de porco.
Mocotó de porco refogado.
Linguiças de porco á brazileira.

Salada de alface á brazileira.
alada de palmitos.
Salada de cebolas.
Salada de pepinos á brazileira.
Salada de beldroega.
Salada de escarola.

Cinco pratinhos
- Pepinos em conserva.
- Mixed-pickels
- Cebolas em conserva.
- Pinhões em conserva.
- Vagens em conserva.

Doze empadas
- Duas empadas de bacalháo.
- Quatro empadas de gallinha.
- Duas empadas de camarões.
- Duas empadas de mocotó.
- Duas empadas de peixinhos.

Seis pratos de arroz refogado á brazileira.

Quatro pratos em roda da mesa
- Dois macacos assados.
- Dois nambús assados.

Quatro pratos de frango assado recheado.
Quatro pratos de patos assados com marmelos.
Quatro pratos de pombos fritos á parmezã.
Quatro pratos de papagaios cozidos com arroz
Quatro prates de lambarís fritos com queijo.
Quatro pratos de timburés guisados.
Quatro pratos de gem ada queimada.

TERCEIRO SERVIÇO

Vinte pratos de arroz doce á mineira
Doze pratos de manjar á brazileira.

Oito pudins
- Dois pudins de cará.
- Dois pudins de batatas doces
- Dois pudins de pão.
- Duas tortas de palmito.

Vinte pratos de doces em calda.
Dez pratos de doces seccos.

Quatro queijos mineiros.
Dois queijos flamengos.
Um queijo londrino.
Um queijo hollandez.

AS CEIAS

Como é uso jantar-se tarde, por isso quasi nunca se costuma cear; ás vezes quer se reunir, alguns amigos para um pagode ou para outra occasião similhante e então usa-se offerecer uma refeição á noite; tambem nos bailes e serãos,

costuma servir-se uma ceia, geralmente depois da meia noite.

Para estas occasiões, serve-se sempre poucas comidas e de facil digestão ; algumas carnes, ou peixes frios ou quentes com môlhos adequados, massas leves e geleas.

Para as ceias usão-se vinhos generosos e tambem ponches, cognac, bischop de vinho.

CEIA PARA NOITE DE NATAL

ST. ANTONIO, S. JOÃO BAPTISTA, ETC.

Quatro assados

- Quarto de vitella com gelea.
- Lombo de porco assado com pinhões
- Jacú refogado com tomates.
- Robalo com vinho branco.

Oito guisádos

- Pá de cordeiro estufada.
- Coxas de gallinha.
- Pombos guisados com creme de limão
- Passarinhos refogados com môlho branco.
- Barbo estufado.
- Figado de raia frito.
- Camarões guisados.
- Omelette de cognac.

Seis queijos

- Dois queijos mineiros.
- Um queijo flamengo.
- Dois londrinos.
- Um queijo hollandez.

Dezeseis pratos com doces seccos.

Oito pratos com doces em calda

Doze pratos

- Manjar de gallinha.
- Pudim mimoso.
- Torta de beijo.
- Torta de requeijão.
- Torta imperial.
- Toucinho do Céo.
- Pudim de gemada.
- Pudim de batatas.
- Pudim de nata.
- Gelea de laranja.
- Gelea de Malaga.
- Gelea de marmelos.

CEIA PARA BAILE

para cem ou mais pessoas.

Seis assados
- Quarto de vitella assado empanado.
- Perú assado com môlho de leite.
- Anta assada no forno.
- Lebre lardeada e assada.
- Inhuma assada no espeto.
- Linguado assado na grelha.

Vinte guisados
- Miolo de vitella estufado.
- Lombo de vacca com codeas.
- Chouriço de vitella.
- Pés de carneiro recheados.
- Rabos de carneiro assado.
- Croquet de carne de porco fresco.
- Orelhas e pés de porco assados.
- Frango dourado.
- Marreco frito.
- Almondegas de peixe.
- Perdiz picada e refogada.
- Passarinhos assados no forno
- Lambarís fritos com queijo.
- Prepitinga guisada.
- Enguia estufada.
- Lombo de linguado frito.
- Caranguejos refogados com leite.
- Ostras de escabeche.
- Ovos mexidos com creme.
- Pés de vitella refogados.

Quatro compotes
- Compote de amoras.
- Compote de maracujás.
- Compote de marmelos.
- Compote de sumo de laranja.

Dois compotes
- Compote de joás.
- Compote de araçás.

SEGUNDO SERVIÇO

Quatro pratos de doces seccos.

Quatro pratos de doces em calda.

Trez queijos	Um queijo flamengo. Um queijo mineiro. Um queijo londrino.
Dois pudins	Torta de creme de amendoim. Gelea de Malaga.

INDICE

DAS MATERIAS CONTIDAS N'ESTE LIVRO

CAPITULO I

SOPAS GORDAS

SOPAS MAGRAS

SOPAS MAGRAS COM VINHO

SOPAS DE LEITE

SOPAS DE FRUCTAS

SOPAS MEDICINAES

CAPITULO II

A VACCA

CARNES COZIDAS

CARNES DE VACCA FRITAS, ASSADAS E GUISADAS

COSTELLAS DE VACCA

LINGUAS DE VACCA

CAPITULO III

VITELLA

CAPITULO IV

CARNEIRO

CAPITULO X

O PORCO

CAPITULO XI

AVES DOMESTICAS

CAPITULO VII

O PERÚ

CAPITULO VIII

CAÇA DE DE CABELLO

CAPITULO IX

AVES SILVESTRES

CAPITULO X

PEIXES D'AGUA DOCE.

CAPITULO XI

PEIXES DO MAR

CAPITULO XII

CRUSTACEOS E CONCHAS

CAPITULO XIII

LEGUMES

As raizes

CAPITULO XIV

MOLHOS

CAPITULO XV

SALADAS E COMPOTAS

MASSAS E SOBREMESAS.

CAPITULO XVI

MASSAS DOCES PARA SOBREMESA

CAPITULO XVII

CONSERVAS

RECEITAS CONFORTATIVAS.

Imprimerie A. Dersé, 9, Rue Édouard-Jacques, à Paris. – 5 -20.